

Brevet Professionnel Boulangier



Objectif

Le (la) titulaire du BP Boulangier prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Ce professionnel(le) hautement qualifié(e) conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il (elle) participe à la gestion de l'entreprise et est appelé(e) à animer et manager une équipe de production.

Prérequis

CAP Boulangier ou Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie

Durée

2 ans

**420H de présentiel en centre (12 semaines/an)
adaptable, présentiel - distanciel, à la durée du parcours**

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités d'alternance

Formation en alternance : périodes en centre de formation et en entreprise

Contenu

- E1** - Fabrication d'une commande
- E2** - Technologie Professionnelle
- E3** - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels
- E4** - Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- E5** - Étude technique liée à l'activité professionnelle
- E6** - Expression française et connaissance du monde
- E7** - Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Poursuite d'études

Le BP Boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Il est également possible de poursuivre ses études en Brevet de Maîtrise (BM) Boulangerie - Diplôme de niveau 5

Lieu de la formation

**Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn - Site de Cunac**

112 Route des Templiers CS 22340 - 81020 ALBI - CEDEX 09

Tarifs

3500€ / an sur un niveau 4 et 5

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage, et prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat.

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Cécile LEO - 05.63.48.43.60

Formation Professionnelle Continue :
Sophie RAFFAELLI - 05.63.48.43.63

www.cm-tarn.fr

