



# **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.

## **Public**

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

## **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 de la formation**

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : le livret de formation assure la relation école/entreprise – Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

## Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

## 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

Ecrit et/ou Oral

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

Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## 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

## Débouchés

Formateur – démonstrateur

Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle

Ouvrier boulanger hautement qualifié

Chef d'entreprise/Gérant après expériences

## 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

7325€ (coût OPCO 1 AN base 2019)

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 17€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## 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 :  
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63  
stephanie.bel@cm-tarn.fr

[www.cm-tarn.fr](http://www.cm-tarn.fr)

