



**CMA FORMATION**

# **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 Certificat de spécialisation Boulangerie Spécialisée (ancien mention complémentaire)**

**Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie**

## **Durée**

**2 ans**

**420H de présentiel en centre (12 semaines/an)**

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

**BLOC 01** – Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

**BLOC 02** – Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

**BLOC 03** – Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux, et aux équipements du fournil

**BLOC 04** – Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

**BLOC 05** – Expression et connaissance du monde

**BLOC 06** – Langue vivante étrangère

**BLOC 07** - Langue vivante étrangère ( facultatif)

**BLOC 08** - Mobilité (facultatif)

## Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

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

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

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

## Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac  
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

## Tarifs

- 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 : 16€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

## Contacts

Formation par apprentissage :

05.63.48.43.60

[cfa@cm-tarn.fr](mailto:cfa@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

05.63.48.43.63

[formation@cm-tarn.fr](mailto:formation@cm-tarn.fr)

RNCP 37491 - Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse - date d'enregistrement 03/03/2012

## Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :

Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60

[o.baylac@cm-tarn.fr](mailto:o.baylac@cm-tarn.fr)

Formation Professionnelle Continue :

Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63

[stephanie.bel@cm-tarn.fr](mailto:stephanie.bel@cm-tarn.fr)

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

