

Brevet professionnel boulanger

BP

Objectif de formation

Le titulaire du BP boulanger doit être capable :
de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries), dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité
de planifier le travail d'une équipe et de respecter les impératifs de livraison
d'utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes
d'analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations
gérer et animer une équipe

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir :
réaliser des fiches de fabrication comprenant un bon de commande complet et une organisation des phases de travail
conduire les fermentations, exécuter les techniques gestuelles avec une certaine dextérité et réaliser des produits complexes en pain, viennoiseries et éléments de décor de qualité commercialisable.

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Adresse

Rennes/Bruz Faculté des Métiers

Campus de Ker Lann,
Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.fac-metiers.fr/>

Programme

Enseignement professionnel

Technologie
Sciences appliquées
Environnement économique, juridique et social
Commercialisation
Expression ouverture sur le monde
Tutorat

Enseignement Général

Français
Histoire/Géographie
Sciences Physiques
Mathématiques
Anglais

Contacts



HENRY Isabelle

0299054559

ihenry@cma-rennes.fr

Les conditions d'admission

Prérequis

Les candidats doivent justifier : - soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel, - soit d'un diplôme ou titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur parmi les suivants : CAP Boulanger Mention complémentaire Boulangerie spécialisée Mention complémentaire Pâtisserie boulangère Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier

Modalités de recrutement

Dossier de renseignements Positionnement Recrutements par l'entreprise

Les sessions

Bruz

- 2019-2021

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

Examen Ponctuel

Diplôme obtenu

Attestation de formation

Diplôme : Brevet Professionnel Boulanger

Modalités d'entrée

Dossier de renseignements Positionnement Recrutements par l'entreprise

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

Complément d'information

Code diplôme : 13856

Code RNCP: 13856

Date et mise à jour des informations : 23/09/2019