

Brevet Professionnel Boulanger BP

ALTERNANCE

Objectifs de formation

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pétrit. Une fois levées, elles sont façonnées, avant de passer au four. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

La formation BP Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries),
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

Infos pratiques

Durée

2 Année(s)

Tarif(s)

Public apprenti : formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salarié en professionnalisation : tarif horaire : entre 14 € et 18 €. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut.

Programme

Enseignements généraux

- Langue vivante (anglais)
- Expression et connaissance du monde

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Gestion appliquée
- Informatique
- Sciences appliquées
- Technologie
- Dossier professionnel

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 ou 39 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Contacts

CHEMIN SOPHIE Orientation & Recrutement (Bruz, Saint-Malo)

sophie.chemin@cma-bretagne.fr 06 33 51 74 65

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Assistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr 02 99 05 45 59

PIGEON EVELYNE Assistante Formation (Saint-Malo)

evelyne.pigeon@cma-bretagne.fr 02 99 40 69 56

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP Boulanger

Modalités de recrutement

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre - Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations - Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement - Admission sur dossier et possibilité d'entretien Nous consulter

➔ **Niveau de sortie :** Niveau 4 (BAC)

Sessions

Bruz

- A minima 800h, parcours en 2 ans. Réduction de durée suivant profil.

Saint-Malo

- Parcours en 2 ans, a minima 800h. Réduction de durée suivant profil.

Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation - Participation à des projets pédagogiques - Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques - Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis- Bonne dextérité

- Précis et minutieux
- Créatif
- Aisance relationnelle
- Bonne résistance physique
- Respect des règles d'hygiène

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
- Rayon boulangerie en GMS

Nous consulter

Perspectives métiers

Boulangier dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS ou boulangerie industrielle - Artisan indépendant. Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Brevet professionnel boulanger

Date et mise à jour des informations : 12/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr