



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

CÔTES D'ARMOR

BP Boulanger



Le Boulanger

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.

Professionnel **hautement qualifié**, il **prend en charge** l'approvisionnement, le **stockage** et le **contrôle qualité** des matières premières. Il **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 participe à la **gestion de l'entreprise** (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à **animer** et **manager une équipe** de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du **développement durable**. Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

Objectifs de la formation

Le titulaire du BP boulanger doit être capable :

- de réaliser des produits de boulangerie (pains de tradition française, pains courants, pains divers, viennoiseries)
- 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
- de gérer et animer une équipe

Contenu de la formation

Enseignements Généraux (84h) : Anglais et Expression, Connaissance du Monde.

Enseignements techniques et professionnels (342h) : Pratique Professionnelle, Gestion Appliquée, Informatique, Sciences Appliquées, Technologie, Dossier Professionnel.

Intervenants : Professeurs du CFA.



Campus

Ploufragan & Dinan-Auceleuc



Prérequis

CAP Boulanger



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature.

Entrée possible tout au long de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans ou 1 an, suivant le profil



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet Professionnel Boulanger. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
 - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter



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.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuite d'étude

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Le titulaire du BP Boulangier peut exercer en tant que boulangier dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS, ou boulangerie industrielle. **Il peut après quelques années d'expérience devenir artisan indépendant.**

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP BOULANGER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	CAP Boulangier Bac professionnel Boulangier Pâtissier sous certaines conditions	1 an	12 semaines de cours			●
BP BOULANGER	CAP Boulangier, MC Boulangerie spécialisée ou Bac professionnel Boulangier Pâtissier (en 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 semaines de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN PATISSERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

* Uniquement pour le Bac Professionnel

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr