



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](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)