



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 Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée

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

- E1 – Fabrication d'une commande
- E2 – Technologie Professionnelle
- E3 – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels
- E4 – Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- E5 – Étude technique liée à l'activité professionnelle
- E6 – Expression française et connaissance du monde
- E7 – Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation examen

Écrit et/ou Oral

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

Pas de 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

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

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 : 15€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*)

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
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

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.63
stephanie.bel@cm-tarn.fr

www.cm-tarn.fr

