

BP Boulangier

Fiche diplôme

Grâce à son BP Boulangier, le titulaire prépare des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire du CAP Boulangier ou du Bac Pro Boulangerie pâtisserie

Vos objectifs :

- Calculer les coûts de production et gérer approvisionnements ;
- Être expert dans les techniques de production;
- Concevoir et réaliser les produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère;
- Coordonner le travail de son équipe et s'assurer de la qualité de ses productions;
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement

Pour quels métiers ?

- Artisan boulanger, ouvrier boulanger, chef d'entreprise, gérant entreprise



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CCV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer la pratique professionnelle
- S'approprier l'environnement économique et juridique
- Réaliser un dossier professionnel
- Suivre l'enseignement général et acquérir les notions d'anglais

En entreprise

- Définir et commander les produits pour la fabrication journalière
- Maîtriser les différentes techniques de production boulangère
- Encadrer une équipe



Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme

BM* Boulanger

Objectif principal : assurer les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale

*Brevet de Maîtrise

CAP Pâtissier en 1 an

Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr

    www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com



V2.DG 09/04/2021