

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Diplôme Niveau 4

CODE RNCP 37491

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 21/04/2023

24 mois de formation en alternance

de septembre 2026 à juin 2028

800h de formation en centre

Coût de la formation

Formation gratuite pour l'apprenti, prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis

Cette formation s'adresse à des personnes titulaires :

- d'un CAP Boulanger
- et/ou d'une CS Boulangerie Spécialisée
- et/ou d'une CS Pâtisserie Boulangère
- et/ou d'un Bac Pro Boulanger/Pâtissier

Objectif de la formation

Le BP boulanger prépare aux fonctions 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.).

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, ...)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Examen en CCF (Contrôle en Cours de Formation)

Modalités d'examen

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- Brevet de Maîtrise (niveau 5)

Débouchés

Le titulaire de ce Brevet Professionnel débute comme ouvrier boulanger.

Après quelques années d'expérience, il peut s'installer à son compte.

Consultez le taux d'insertion

Public concerné

- Être âgé de 15 ans à 29 ans révolus
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Epreuves préparées
 - Bloc 1 : fabrication d'une commande
 - Bloc 2 : technologie professionnelle
 - Bloc 3 : sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
 - Bloc 4 : environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
 - Bloc 5 : étude technique liée à l'activité professionnelle
 - Bloc 6 : expression française et ouverture sur le monde
 - Bloc 7 : langue vivante - Anglais
 - Bloc 8 : épreuve facultative de langue

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Taux de réussite
(2024-2025)

75 %

Taux de satisfaction²
(2024-2025)

4.8 / 5

² Les indicateurs détaillés (bases de calcul, taux d'abandon, insertion et méthodologie) sont consultables sur la page :
« Indicateurs de Résultats - Année Scolaire 2024-2025 »

Procédures et modalités d'admission

Inscription (à partir de mars)

Téléchargez le dossier de candidature ou demander l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78.

1. Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées à : contact@academieboulangeriepatisserie.fr

Étude du dossier

Après étude de votre dossier, nous vous informerons de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

2.

Test de positionnement

Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ ou test pratique vous serez informé de la suite donnée à votre candidature¹).

3.

Décision et admission

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors programme de formation, planning et livret d'accueil.

4.

¹ Un positionnement initial permet d'évaluer les acquis du candidat afin d'adapter si nécessaire, le parcours de formation en fonction de son profil et de son expérience.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 24 mois.

La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Lieu de formation

6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts

Elisabeth Las

e.las@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

Votre référente handicap

Estelle Mazuel

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

