

BP Boulanger – F/H

Mis à jour le 1 juillet 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre âgé de 15 à 29 ans révolus (des dérogations sont possibles, vous pouvez nous contacter)
Etre titulaire d'un CAP ou d'une Mention Complémentaire (de niveau 3)

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Futurs apprentis de 15 à 29 ans révolus

Rythme

Alternance

Durée en centre

24 mois

Validation

- **Brevet Professionnel Boulanger**
Diplôme de niveau 4 délivré par l'Education nationale
[RNCP37491](#)

Modalités d'évaluation

Epreuves ponctuelles et contrôles en cours de formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Non

Entrée et sortie permanente

Oui

Vous avez entre 15 et 29 ans révolus ? Vous souhaitez préparer un diplôme tout en travaillant ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Brevet Professionnel Boulanger** est un professionnel hautement qualifié. Il exerce une fonction d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant.

Ses **principales missions** sont :

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Valoriser les produits auprès de la clientèle
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production
- Participer à la commercialisation des produits

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger **évolue dans des entreprises artisanales ou dans la grande distribution.**

Contenu

- **Enseignements généraux**
Français
Histoire – Géographie,
Mathématique – Sciences physiques
- **Enseignements professionnels**
Technologie professionnelle
Comptabilité
Initiation économique et juridique
Techniques commerciales

Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Formation théorique et pratique (plateau technique ou équipement spécifique)
- La formation pratique en entreprise est assurée par le maître d'apprentissage

Profil des intervenants

Enseignants formateurs du CFA académique

Les plus

Taux de réussite : **72 %**

Possibilité d'aménagement du parcours

BP Boulanger – F/H

Codes réglementaires

- Code RNCP : RNCP37491
- Code diplôme : 45022105
- Formacode : 21538
- Code NSF : 221
- Code ROME : H2102, D1102

Oui

Délais et modalités d'accès

Pré-inscription en ligne : <https://cfa-ac-alsace.ymag.cloud/index.php/preinscription>

Financements possibles

Formation 100% prise en charge par l'OPCO (aucun frais à la charge de l'apprenti)

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Chef boulanger
- Boulanger-pâtissier
- Boulanger-pâtissier-traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5

Référent handicap

Toutes nos formations sont accessibles à la candidature de personnes en situation de handicap. Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation. Contact : missionhandicap@cfa-academie.fr

Réseau

- CFA ACADEMIQUE
- 2 rue Adolphe Seyboth
67000 STRASBOURG
- cfa@ac-strasbourg.fr
- 03 88 14 10 10
- www.cfa-academie.fr
- SIRET : 18671553800044