BP Boulanger – F/H

Mis à jour le 10 juin 2024

Conditions d'entrée et prérequis

Etre titulaire d'un diplôme, titre ou certificat de niveau 3

Niveau d'entrée

Niveau 3 - CAP

Niveau de sortie

Niveau 4 - BAC

Public visé

Demandeurs d'emploi, salariés, entreprises

Rythme

Temps plein

Durée en centre

12 mois

Validation

- **BP Boulanger**
  Diplôme du Ministère de l'Educationnationaleetde la Jeunesse de niveau 4
  RNCP37491

Certification

Oui

Modalités d'évaluation

Contrôles en Cours de Formation (CCF)

Possibilité de validation par blocs de compétences

Oui

Nombre de participants

Nous contacter

Vous souhaitez développer vos compétences ? Changer de métier ?

Objectifs professionnels

Le titulaire du **Brevet Professionnel (BP) 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

- **Enseignement général**
  Français
  Histoire – Géographie,
  Mathématique – Sciences physiques
- **Enseignement professionnel**
  Technologie professionnelle
  Comptabilité
  Initiation économique et juridique
  Techniques commerciales

Modalités pédagogiques

- Formation en groupe
- Enseignement technologique, pratique en atelier
- Mise en situation sur plateaux techniques professionnels
- Enseignement général en salle

Profil des intervenants

Enseignants de l'Éducation nationale et formateurs spécialisés

Possibilité d'aménagement du parcours

Oui

BP Boulanger – F/H

Entrée et sortie permanente

Oui

Codes réglementaires

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

Délais et modalités d'accès

- Réunion d'informations collectives, entretien téléphonique et individuel.
- Les délais d'accès à nos formations varient de 14 jours à 4 mois en fonction du mode de financement et du nombre de places disponibles. Veuillez vous rapprocher de nos Conseillers en Formation Professionnelle pour connaître le délai qui vous concerne.

Financements possibles

CPF, plan de développement des compétences, auto-financement…

13 euros / heure

Poursuite de parcours

Entrée dans la vie active :

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

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un diplôme, titre ou certification 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.

Réseau

- GRETA NORD ALSACE (GNA)
- 123, route de Strasbourg
  67504 HAGUENAU
- gna@greta-nord-alsace.com
- 03 88 06 16 66
- www.greta-alsace.fr