



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ÎLE-DE-FRANCE

SEINE-SAINT-DENIS

BP BOULANGER

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

RNCP niveau 4



PRODUITS DE
BOULANGERIE



APTITUDES
PHYSIQUES



TECHNIQUES DE
VENTE



GESTION
COMMERCE

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être capable de :

- Réaliser des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe
- Participer à la commercialisation des produits

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Programme

Le BP Boulanger est composé de 8 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 37491](#)

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Étude technique liée à l'activité professionnelle
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante étrangère

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être âgé(e) de 15 ans et sortir de 3ème ou être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Rendez-vous sur notre site pour plus d'infos !



Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma93.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.campus93.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
 - Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Etude de cas
 - Evaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 1 an en MC (mention complémentaire), ou en Brevet de Maîtrise (niveau 5)

- MC Pâtisserie Boulangère
- BM Boulanger

Perspective professionnelle

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Formateur en boulangerie
- Démonstrateur
- Responsable de production en relation avec la clientèle

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

EN APPRENTISSAGE

@ : apprentissage.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 83 38 38

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 60 75 00

Campus des Métiers et de l'Entreprise
91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY Cedex

DURÉE ET HORAIRES

- BP en 2 ans : **840h**
(hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h et 17h
- Alternance à raison d'une semaine sur trois au Campus

TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO*. La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti.
*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA93.FR

WWW.CAMPUS93.FR

