

BREVET PROFESSIONNEL Boulanger

Diplôme d'Etat de niveau 4, inscrit au RNCP : n°13856

DESCRIPTIF

Le titulaire du BP boulanger est un professionnel hautement qualifié qui 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 et 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.

Taux de réussite aux examens :

85% en 2019

Informations complémentaires disponibles sur notre site

OBJECTIF(S)

DUREE

2 ans

Possibilité d'ajustement du temps de formation selon les besoins et la réglementation en vigueur

Horaires : 8h -13h / 14h-17h

MODALITES

Présentiel
Alternance

PROGRAMME

Le BP Boulanger est composé de 5 unités professionnelles et 2 unités générales :

- U10 : Fabrication d'une commande
- U20 : Technologie professionnelle
- U30 : Sciences Appliquées
- U40 : Gestion de l'entreprise
- U50 : Expression et Connaissance du Monde
- U60 : Langue vivante (Anglais)
- UF : Langue étrangère

TARIFS / CGV

Apprentissage :

Prise en charge par l'OPCO concerné

Matériels et tenue professionnelle obligatoires (prise en charge à hauteur de 500 € par l'OPCO, sur facture).

Formation Continue :

Nous consulter

Nous mettons tout en œuvre pour rendre nos formations accessibles à tous.
Contactez-nous sur referenthandicap93@cma-idf.fr



BREVET PROFESSIONNEL Boulanger

Diplôme d'Etat de niveau 4, inscrit au RNCP : n°13856

RYTHME

1 semaine en centre de formation et
2 semaines en entreprise

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mises en situation en laboratoire

FORMATEUR

Formateur(s) expert(s)
dans la spécialité

PUBLIC

Tout public

EFFECTIFS

CONDITIONS D'ACCES :

Procédures d'admission en formation :

> **Dossier de candidature , entretien individuel, positionnement**

Apprentissage :

-Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.
-Être âgé(e) de 16 à 30 ans (dérogation possible).

> **Entrée et sortie permanente**

Formation Continue :

Tout public

> **Ouverture de session sous réserve d'un nombre de participants**

TAUX DE SATISFACTION

MODALITES D'EVALUATION

-Evaluations orales et écrites par discipline tout au long du parcours de formation.

LIEU(X) DE FORMATION

CMA93

91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY

CERTIFICATION

-Certification après contrôle ponctuel terminal.
-Obtention du BP.
-Possibilités de validation par bloc(s) de compétences.

CONTACT

Service formation

01 41 60 75 25
infos@campus93.fr

EMPLOIS VISES, SUITE DU PARCOURS

-Ouvrier boulanger hautement qualifié.
-Responsable de production en relation avec la clientèle.
-Formateur en boulangerie.
-BM Boulanger (niveau 5).



Pour plus d'informations, rendez-vous sur
notre site internet en scannant ce QR code