

Objectifs : Le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il doit :

- Maîtriser les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production et dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Connaître les calculs liés aux coûts de production.
- Animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.
- Savoir valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification
- Maîtriser les principes du développement durable

Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur,

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- un atelier boulangerie équipé
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs
- un laboratoire de sciences

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie
- Organigramme

Matières générales :

- Anglais
- Français
- Gestion
- Sciences Appliquée
- Vente, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2^{ème} année

Certification :

Diplôme de l'Education Nationale en examen ponctuel

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis : être titulaire d'un CAP boulanger ou d'une mention complémentaire boulangerie spécialisée ou d'une mention complémentaire pâtisserie boulangère

Poursuite de formation :

- MC Employé traiteur (*possible au CFA-CFMDA*)
- MC Pâtisserie boulangère
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

Débouchés :

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Chef d'entreprise ou gérant
- Formateur



Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :



- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr



CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bouretf@cfmda.fr