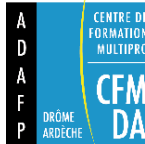


BP BOULANGER SPECIALISÉ (2 ans)

(Code RNCP : 13856 – Code SIFA : 45022108)

Qualiopi
processus certifié



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.
- Respecter 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 participer à la commercialisation des produits.
- 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

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

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

Contenu de la formation :

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Organigramme
- Pratique boulangerie
- Technologie boulangerie

MATIÈRES GÉNÉRALES :

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



Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

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)
- 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 au **04 75 61 69 55** ou secretariat@cfmda.fr
5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez nous sur :



Formation ouverte à tous demandeurs d'emploi/salariés (sous réserve de financement). Contactez : formation-continue@cfmda.fr