

BP

Fiche diplôme

Boulangier

Grâce à son BP Boulangier, le titulaire prépare des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance en
présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire du CAP Boulangier ou du Bac Pro Boulangerie pâtisserie

Vos objectifs :

- Calculer les coûts de production et gérer approvisionnements ;
- Être expert dans les techniques de production;
- Concevoir et réaliser les produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère;
- Coordonner le travail de son équipe et s'assurer de la qualité de ses productions;
- Adopter une pratique professionnelle respectueuse de l'environnement

Pour quels métiers ?

- Artisan boulangier, ouvrier boulangier, chef d'entreprise, gérant entreprise



Durée :

Accessible
par blocs de compétences : non

Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable de 6 mois
à 3 ans selon diplôme,
expérience...

Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...) CGV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

A partir de fin août jusqu'à mi-octobre

Possibilité d'intégrer tout au long de la formation en fonction du cursus.



Lieu de formation

Campus des métiers de Barbezieux



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

NOUVELLE-AQUITAINE



Programme

Au Centre de formation

- Acquérir des connaissances technologiques
- Développer la pratique professionnelle
- S'approprier l'environnement économique et juridique
- Réaliser un dossier professionnel
- Suivre l'enseignement général et acquérir les notions d'anglais

En entreprise

- Définir et commander les produits pour la fabrication journalière
- Maîtriser les différentes techniques de production boulangère
- Encadrer une équipe

Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Visites pédagogiques en entreprises
- Réseau d'entreprises développé
- Bilan semestriel
- Soutien-remédiation au sein du Centre de Ressources (CDR)
- Projets pédagogiques au sein de la Maison des Apprentis (MAD)

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluations

Evaluations formatives tout au long du cursus
Certification en fin de parcours



Après votre diplôme

BM* Boulanger

Objectif principal : assurer les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale

*Brevet de Maîtrise

CAP Pâtissier en 1 an

Objectif principal : maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola – 16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
Service concerné : 05 45 78 35 48
cfa.barbezieux@cma-charente.fr

    www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT

© Shutterstock.com



V1.BD 23/03/2021