CFA du Roannais

Alimentation

BP BOULANGER

RNCP37491 | NIVEAU 4 | PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un CAP boulanger, d'une MC Boulangerie spécialisée, d'une MC Pâtisserie boulangère, ou d'un Bac Pro Boulanger-pâtissier

- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 2 ans - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

BP Boulanger

Le ou la 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 maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Il est amené à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique, environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

Objectifs et compétences visés

- Approvisionner : commander et réceptionner les marchandises ; stocker
- Produire : concevoir et organiser ; réaliser
- Conditionner et présenter : en magasin, en service différé
- Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- Contrôler : qualité, hygiène
- Gérer le personnel, la production
- Vendre en magasin

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Expression et connaissance du Monde dont français - 3 heures Histoire / géographie - 1 heure	4
Anglais	2
Travaux pratiques professionnels	14
Technologie professionnelle	6
Vente commercialisation	1
Gestion / comptabilité	3
Dossier professionnel	1
Sciences appliquées	4

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.
Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

Le laboratoire de boulangerie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 pôle dédié au façonnage des pâtes,
- 1 pôle pour les viennoiseries.
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène.
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Alimentation

BP BOULANGER

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du BP Boulanger peut débuter dans la vie professionnelle comme ouvrier qualifié dans :

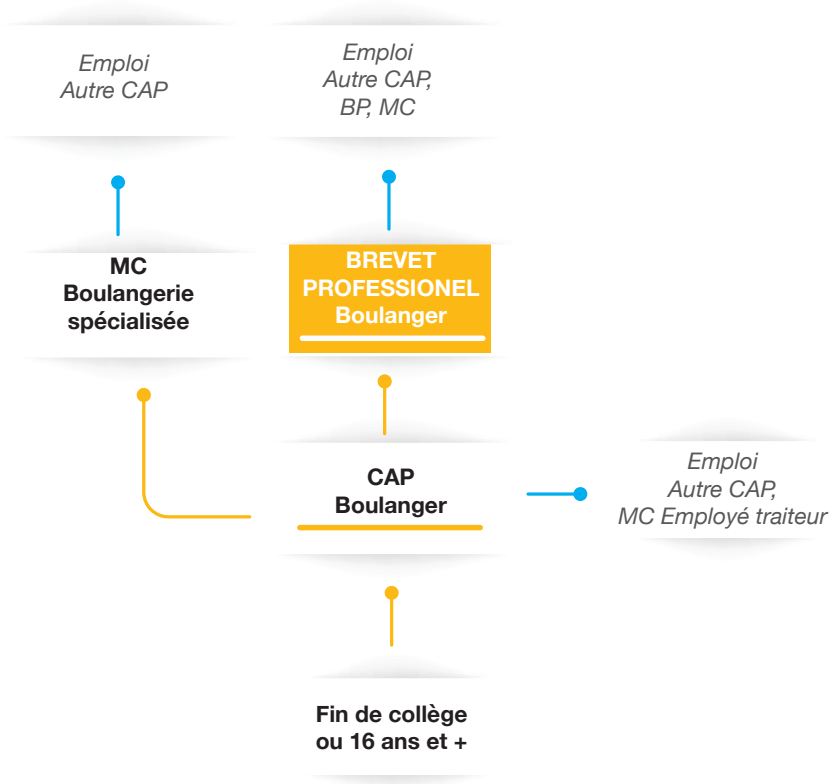
- l'Artisanat,
- la Grande distribution,
- l'Agro-alimentaire

Il peut également choisir de se mettre à son compte en ouvrant sa propre boulangerie.

Poursuite d'études

Ce BP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en MC Boulanger ou CAP Pâtissier.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



CFA du Roannais
La réussite par l'apprentissage

C112017 | MAJ220224 | V2