



Le boulanger

Professionnel hautement qualifié, le boulanger conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiseries, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

Objectifs de la formation

La formation Brevet Professionnel Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie en tenant compte de leur qualité nutritionnelle,
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP37491BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

RNCP37491BC02 - Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

RNCP37491BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

RNCP37491BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

RNCP37491BC05 - Expression et connaissance du monde

RNCP37491BC06 - Langue vivante étrangère

RNCP37491BC08 - Mobilité (facultatif)

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 ou 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 39 ou 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |
Rennes - Bruz | Saint-Malo | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Professionnel Boulanger, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 4, inscrit au RNCP* : 37491

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491>



Durée

A minima 800h parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

83,9 % Taux de réussite aux examens**

82,5 % Taux de satisfaction**

89,2 % Taux d'insertion*** dont 10,8 % en poursuite d'étude***

13,9 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Bonne dextérité
Précis et minutieux
Créatif
Aisance relationnelle
Bonne résistance physique
Respect des règles d'hygiène

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Boulanger dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS ou boulangerie industrielle
- Artisan indépendant
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle (en GMS ou en boulangerie artisanale)

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

