

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

BP Boulanger (diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 37491

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 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 appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. À 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 et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri des déchets.

➤ MODALITÉS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

☞ **Apprentissage :**

Conditions d'accès : Jeune âgé de 16 ans au moins. Cela concerne les personnes entrant dans leur 16^{ème} année (15 ans et un jour) qui ont terminé leur cycle du collège (brevet obtenu ou pas) et de moins de 30 ans (29 ans révolus) à la date de conclusion du contrat.

L'entrée en apprentissage au-delà de 29 ans révolus est possible pour :

- les travailleurs handicapés ;
- les sportifs de haut niveau ;
- les personnes ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise.

Prérequis : Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

Modalités de recrutement : Préinscription, dossier de renseignement, entretien avec le responsable pédagogique

Délais d'accès : De septembre à décembre

☞ **Autres publics (reconversions professionnelles, contrat de professionnalisation, etc.) :**

Conditions d'accès, prérequis, modalités de recrutement, délais d'accès : nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins

➤ DÉROULÉ DE LA FORMATION ET MODALITÉS

| | Apprentissage | Autres publics |
|--------------------------------|---|---|
| Durée de la formation | 2 ans (400 heures par an) | Nous contacter pour étude de votre situation et détermination d'un parcours de formation adapté à vos besoins |
| Tarifs | Coût de la formation pris en charge intégralement par les opérateurs de compétences | |
| Modalités de formation | Formation en présentiel | |
| Modalités d'évaluations | Evaluations diagnostiques, sommatives, formatives et certificatives (CCF et/ou ponctuel) | |
| Méthodes pédagogiques | Méthode expositive, démonstrative, active, interrogative | |
| Moyens pédagogiques | Espaces pédagogiques dédiés (salles de classes, centre de ressources multimédia, salles informatiques, plateaux techniques) | |

➤ **Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Contactez notre référente handicap pour l'étude de votre situation et la détermination d'un accompagnement et d'un parcours de formation adapté :

Emilie HERBOMEZ :

☎ 04.68.11.22.00

✉ e.herbomez@cfai-aude.fr

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Date de l'enregistrement :
03/03/2012

Echéance de l'enregistrement :
31/08/2026

CMA Formation Lézignan-Corbières
22 avenue des Genêts
11200 Lézignan-Corbières

CO.00.02.11-3 du 18.10.24 (web)

➤ PROGRAMME DE FORMATION

BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

BC02 - Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

BC05 - Expression et connaissance du monde

BC06 - Langue vivante étrangère

BC07 - Langue vivante étrangère (facultatif)

BC08 - Mobilité (facultatif)

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s), se rapprocher du secrétariat pédagogique :

☎ 04.68.11.22.14

✉ secrétariat@cfai-aude.fr

➤ DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études : Brevet de maîtrise (BM) boulangerie, formations courtes en création et gestion d'entreprise.

Perspectives métiers : Ouvrier boulanger hautement qualifié, responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, formateur, démonstrateur, chef d'entreprise ou gérant.

Retrouvez la fiche descriptive intégrale et l'ensemble des indicateurs de cette certification sur [France compétence](#).

➤ LES + DE CMA FORMATION

- Service orientation et accompagnement dédié à la mise en relation avec nos entreprises partenaires
- Plateaux techniques dédiés pour chaque métier
- Internat et cantine modernes
- Centre de ressource multimédia
- Programme mobilité ERASMUS+
- Accessibilité aux personnes à mobilité réduite

➤ INFORMATIONS ET CONTACTS

Nelly LOPEZ

Conseillère en charge des métiers de l'alimentation
Service orientation et accompagnement

☎ 04.68.11.22.04 / 04.68.11.22.15

✉ n.lopez@cfai-aude.fr

Suivez l'actualité de CMA Formation sur notre site internet et nos réseaux sociaux



CMA FORMATION

📍 LÉZIGNAN-CORBIÈRES


Chambre
de Métiers
et de Artisanat
OCCITANIE
AUDE