

BP Boulanger

BP

PRÉSENTATION

Le titulaire du Brevet Professionnel 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

Organiser :

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec la hiérarchie
- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents processus de panification et de production boulangère
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente

Réaliser :

- Réceptionner et stocker
- Préparer et stocker
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier les processus de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Disposer les produits en magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contrôler :

- Contrôler les mouvements de stock
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Analyser les résultats de l'entreprise
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leur dispositif de sécurité

Communiquer-commercialiser :

- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail
- Communiquer les directives
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
- Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- Communiquer avec les différents acteurs de la filière
- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
- Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
- Utiliser les différents services des établissements institutionnels

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le BP Boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Le titulaire du BP boulanger peut poursuivre ses études par un BM boulanger ou un CAP pâtisserie pour élargir ses compétences.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

○○○

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP Boulanger au minimum	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

○○○

PROGRAMME DE FORMATION

BP Boulanger
Expression Française et Ouverture sur le Monde
Anglais
Gestion Appliquée
Sciences Appliquées
Dossier professionnel
Technologie
Travaux Pratiques
Vie de Classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

CECOF
CENTRE DE FORMATION
— Le choir de la passion

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Pour s'engager dans une formation de BP boulanger, il faut être titulaire d'au moins un des diplômes suivants :

- CAP Boulanger,
- CS Boulangerie spécialisée,
- CSPâtisserie boulangère
- CS Techniques du tour
- BAC PRO Boulanger-Pâtissier

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 37491

Nom certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enreg certification : 15/02/2012



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026