

BP Boulanger

Brevet Professionnel -

Type de formation : Brevet Professionnel

Formation Diplômante de Niveau 4

Public / Statut *

Lycéen

Alternance :

Apprentissage ou contrat de professionnalisation

Salariés dans le cadre :

- D'un contrat de transition professionnelle
- Du plan de développement des compétences

Demandeurs d'emploi

Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

Rythme de l'alternance

Cursus apprenti :

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

Durée

Durée moyenne de 420 à 840 heures
(A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

Tarifs

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

Modalités d'évaluations

Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur, Evaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence, Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation), Examen final : diplôme, titre ou certification.

* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

Prérequis

- Être titulaire d'une certification de niveau 3 dans le même métier
- Savoir lire, écrire en français, s'exprimer en français en continu, comprendre une consigne simple en français

Information sur le métier

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 appelé 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 et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

Objectif de la formation

Activités visées :

- Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables
- Organisation et réalisation de la production
- Respect de la démarche qualité et de progrès
- Commercialisation et communication
- Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie : gestion des ressources humaines et gestion économique et financière

Blocs de compétences

- 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)

Contenu de la formation

Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration (correspondant à l'épreuve E1 - Fabrication d'une commande) :

- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Préparer, fabriquer
- Créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail
- Communiquer les directives
- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication

Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie (correspondant à l'épreuve E2 - Technologie professionnelle) :

- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

- 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

Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil (correspondant à l'épreuve E3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel) :

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires

Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie (correspondant à l'épreuve E4 - Gestion appliquée) :

- Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Analyser les résultats de l'entreprise
- 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 à l'aide des technologies de l'information et de la communication
- Utiliser les différents services des établissements institutionnels

Produire et analyser des discours de nature variée

Expression et connaissance du monde :

- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

Compétences de niveau B1+ du CECRL

Langue vivante étrangère :

- - S'exprimer oralement en continu
- - Interagir en langue étrangère
- - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Mobilité :

- Caractériser le contexte professionnel étranger
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France
- Se repérer dans un nouvel environnement
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation
- Formation en situation de travail en entreprise

- Formation en mode projet

Moyens pédagogiques

- Laboratoire technique
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

Informations complémentaires

Veillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

[Règlement de la Fédération Nationale des Associations de Boulangerie et Pâtisserie de France](#) et [Règlement de la Fédération Nationale des Associations de Boulangerie et Pâtisserie de France](#) des formations dispenses

Date de publication de la fiche: 21-04-2023

Date d'échéance de l'enregistrement: 31-08-2026

Pour plus d'informations, nous contacter.

Poursuite des études

Certificat de spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie, Certificat de spécialisation boulangerie spécialisée

Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

Fédération compagnonnique de Paris Île-de-France

2, rue de Guermantes
77400 St Thibault des Vignes