



Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Objectifs de la formation

Réaliser des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère

Participer à la gestion de l'entreprise

Animer et manager une équipe

Participer à la commercialisation des produits

Au programme

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Étude technique liée à l'activité professionnelle
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante
- Unité facultative : Langue vivante étrangère

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
 - Étude de cas
 - Évaluation des pratiques en entreprise
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le BP Boulanger est composé de 8 blocs de compétences : [RNCP 37491](#)
- Organisme certificateur : Éducation Nationale
- Date de délivrance : 31/08/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 17,00 € / h TTC. Code CPF : 239125

Financer ma formation

OPCO et CPF

Informations pratiques

Durée de la formation

BP en 2 ans

840 à 1008 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Il diffère selon les centres de formation.

Pré-requis

Apprentissage : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 dans la spécialité.

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou équivalent.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

☎ 01 39 43 43 78

✉ secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

✉ seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard
Bobigny 93013

Accueil

☎ 01 41 83 38 38

✉ seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.93@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Sémard
Villiers-le-Bel 95400

Accueil

☎ 01 34 29 46 70

✉ seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

✉ handicap.95@cma-idf.fr