

## Brevet Professionnel

Date de l'enregistrement : 21/04/2023

Date d'échéance : 31/08/2026

RNCP 37491

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

# BP BOULANGER

## Contexte professionnel

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié. Il participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe. Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

## Objectifs

- Être capable de concevoir et de réaliser les différents produits boulangers.
- Être capable d'évaluer les coûts de production.
- Être capable de construire un argumentaire de vente.

## Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :


Être titulaire du CAP Boulanger.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

## Contacts

**CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

☎ 03.88.59.00.80

✉ cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**


Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

✉ developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 [www.facebook.com/cfbs67114](https://www.facebook.com/cfbs67114)

 [http://www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](http://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

## Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

## Durée de la formation – délai d'accès

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

## Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

## Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue, Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
91 %	81 %	90 %	13 %

# PROGRAMME

## Modules professionnels

Bloc n°1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration. Bloc n°2 : Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie. Bloc n°3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil. Bloc n°4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie.

## Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

## Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

## Modules généraux

Bloc n°5 : Expression et connaissance du monde. Bloc n°6 : Langue vivante étrangère.

## Équipement technique

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

## Intervenants

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**  
Découvrez nos offres d'apprentissage



**FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE**  
**PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE**  
**GLACERIE - CONFISERIE**  
**BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR**  
**PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE**  
**FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART**

Conditions générales de vente :

