



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 acquière 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).

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire du CAP Boulanger.

(déroгations 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

Objectifs

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

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

http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

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.

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.

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.

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.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage

CMA Chambre
des Métiers
d'Alsace
CMA FORMATION
BERNARD STALTER ESCHAU

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

Conditions générales de vente :

