



BOULANGER

BP

BREVET PROFESSIONNEL
RNCP N°13856

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

- ✓ Etre capable de concevoir et de réaliser les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- ✓ Etre capable d'évaluer les coûts de production.
- ✓ Etre capable de construire un argumentaire de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

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 : se renseigner au CFA. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

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.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent : des épreuves ponctuelles écrites et orales des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°13856.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

97%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

88%

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée
 - Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise
 - Etude technique liée à l'activité professionnelle

MODULES GENERAUX

- Français / Ouverture sur le monde
- Langue vivante

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation orale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés dont un MOF (Meilleur Ouvrier de France).

EQUIPEMENT 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.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock_785354407



La certification qualité a été délivrée à la Chambre de Métiers d'Alsace au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
ACTIONS FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

[Conditions générales de vente](#)



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

