

Brevet professionnel Boulanger

BP BOULANGER

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

A l'issue de la formation, le titulaire du brevet professionnel boulanger sera capable de concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrisera les techniques professionnelles pour optimiser la production en respectant les règles d'hygiène, de prévention des risques professionnels et les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettront de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaîtra les principes généraux du développement durable. Il animera, managera une équipe de production, participera à la commercialisation des produits. A terme, il sera capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Programme

COMPETENCES

Bloc 1 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Bloc 2 - Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

Bloc 3 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

Bloc 4 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Bloc 5 - Expression et connaissance du monde

Bloc 6 - Langue vivante étrangère

Bloc 7 - Langue vivante étrangère (facultatif)

Bloc 8 - Mobilité (facultatif)

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de boulanger.

Durée

2 Années dont 840 Heures en centre 2800 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Etre titulaire d'un CAP boulanger ou BEP boulanger ou Bac pro boulanger pâtissier.

→ **Niveau d'entrée** : CAP, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : BAC - Niveau 4

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective « mercredis de l'apprentissage » / étude du dossier de candidature/positionnement/signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières / Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère / Participer à la gestion de l'entreprise / Animer et manager une équipe de production / Participer à la commercialisation des produits / Connaître les principes généraux du développement durable et les mettre en œuvre.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : Examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : Examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TIC, TBI, atelier, Pratique en laboratoire, Simulation, jeu de rôle, jeu d'entreprise, semaines de pratique professionnelle en entreprise, cours théoriques.

Perspectives métiers

Boulangier hautement qualifié / Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle / Démonstrateur / Chef d'entreprise ou gérant ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

en 2 ans : Brevet de maîtrise boulanger

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 27/11/2025

Intitulé : BP - Boulanger - MINISTERE DE

L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA

JEUNESSE

Code RNCP : 37491 - JO du 21/04/2023

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI FORMATION
BRETAGNE