

Brevet professionnel boulanger

BP

CPF

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.

Objectif(s) pédagogique(s)

Au cours de la formation l'alternant apprendra à 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.

Programme

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Compétence I - Organiser

Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander / Déterminer et sélectionner les fournisseurs / Maîtriser les différents "process" de panification et de production boulangère / Organiser l'approvisionnement

Compétence II - Réaliser

Réceptionner et stocker / Préparer, fabriquer, créer, innover / Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication / Appliquer les procédures de la démarche qualité, les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

Compétence III - Contrôler

Contrôler les mouvements de stock / Mesurer l'échelle des risques sanitaires / Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation / Analyser les résultats de l'entreprise

Compétence IV - Communiquer Commercialiser

Préparer ou faire préparer les matières d'oeuvre nécessaires aux postes de travail / Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe / Communiquer avec les différents acteurs de la filière / Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente / Communiquer à l'aide des NTIC

AUTRES ENSEIGNEMENTS

Expression et connaissance du monde / Anglais / Sciences appliquées / Technologie / Gestion appliquée

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

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

Durée

2 Année(s) dont 840 Heure(s) en centre 2800 Heure(s) en entreprise

Tarif(s)

Alternance : formation gratuite et rémunérée

Adresse

Brest - IFAC Campus des Métiers

465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

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

Les plus

- 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, MC, BEP ↔ Niveau de sortie : BAC

Modalités d'entrée

En contrat d'apprentissage : Jusqu'à 30 ans.

Durée de la formation : 2 ans.

Autres situations : nous consulter.

Modalités de recrutement

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / Positionnement / Signature du contrat d'apprentissage.

Le parcours de formation

Type de parcours

Présentiel

Modalités d'évaluation

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

Validation partielle possible de certaines épreuves, capitalisable sur 5 ans.

Modalités pédagogiques

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

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 01/03/2021

Intitulé : BP boulanger

Code CPF : 244099

Code RNCP : 13856

Contacts



SERVICE développement et promotion

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers - N° SIRET 13002293200086 - 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/>

