

# BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Code RNCP 37491 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, la gestion, la transformation, la commercialisation, la vente des produits liés à son activité. Il est capable d'organiser et gérer une unité d'exploitation mais également, à terme, de reprendre et de gérer une entreprise.

En alternance

2 ans

Niveau 4 \*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

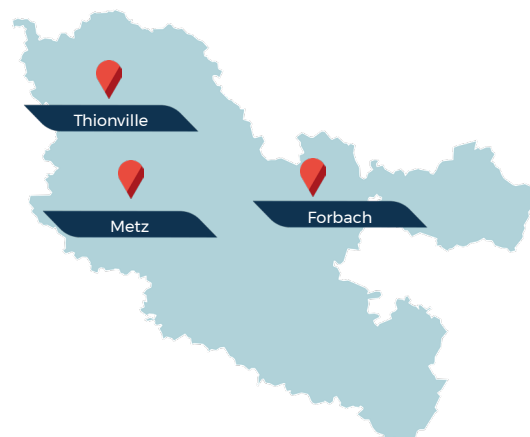
3214 heures (800h au CFA - 2414h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de BP Boulanger s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, sites de Metz, Thionville et Forbach.



## LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site [handicap57@cma-moselle.fr](mailto:handicap57@cma-moselle.fr)
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**MOSELLE**

Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)

## PROGRAMME

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique/ Technologie
- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale. Attestation des acquis de fin de formation.

### POURSUITE DE LA FORMATION AU CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

**BM - Brevet Maîtrise** Boulanger - 2 ans (niveau 5)

\* Les niveaux d'étude

Niveau 3 CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

## CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

### CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz

### CFA de Thionville

03 82 59 16 82

cfathionville@cma-moselle.fr  
10 allée de la Terrasse  
57100 Thionville

### CFA de Forbach

03 87 87 02 08

cfaforbach@cma-moselle.fr  
1 rue Camille Weiss  
57600 Forbach