

83% de réussite à l'examen

79.4% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

BP Boulanger en alternance

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du diplôme visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation, à la vente des produits liés à son activité. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. Il doit être capable, à terme, de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

PRATIQUE : FABRICATIONS DISTINCTES

Réaliser différents types de pains : pain de tradition sur pâte fermenté, pain de tradition sur poolish, pain de tradition sur levain naturel, pain de tradition en pousse lente, pain de tradition pointage retardé, pains régionaux, pains européens, pains nutrition et autres pains

Produire tout type de viennoiserie : croissants, croissants à base de crème et/ou de fruits avant cuisson / Brioche / Brioche à base de crème et/ou de fruits avant cuisson /

Fabriquer des produits de restauration boulangère

Réaliser des décors

TECHNOLOGIQUE : LA CULTURE PROFESSIONNELLE

Etudier l'évolution du métier de boulanger et le rôle du pain dans l'alimentation, les activités de la filière

Analyser l'emplacement, les locaux, annexes et livraisons : organisation de la production / organisation des livraisons

Se familiariser avec les équipements, outillages et installations électriques : Le matériel

L'ORGANISATION ET LES CONTROLES : Identifier les documents

LA DÉMARCHE QUALITÉ : Reconnaître les normes, les labels et sigles officiels, les appellations officielles des pains, la réglementation sur les produits emballés / Appliquer la démarche HACCP / S'initier au développement durable

LES MATIÈRES PREMIÈRES : Etudier le blé, la farine de blé, les autres farines et les autres matières annexes utilisées en panification et en viennoiserie/ Utiliser les produits dans la réalisation de garnitures sucrées, salées

LES PRINCIPAUX PRODUITS DE SUBSTITUTION UTILISÉS DANS

LES RECETTES : Employer des produits sans gluten, des produits de substitution des œufs, des produits de substitution du lait

LES TECHNIQUES ET MATÉRIELS PROFESSIONNELS

Respecter les étapes de la panification : Le pétrissage, le pointage, le pesage au façonnage, l'apprêt / Détecter les défauts des pâtes / Gérer des cuissons, Ressuage, rassissement / Analyses sensorielles.

LA FERMENTATION : Généralités / La fermentation panaire / La fermentation contrôlée

LA FABRICATION DE LA VIENNOISERIE : Techniques et organisation

ÉTUDE TECHNIQUE LIÉE À L'ACTIVITÉ PROFESSIONNELLE

APPROVISIONNEMENT : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander / Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie / Définir les besoins liés à la production journalière / Réceptionner et stocker

GESTION DE LA PRODUCTION : Maîtriser les différents "process" de panification et de production boulangère / Optimiser l'implantation du matériel de production / Planifier le travail dans le temps et l'espace / Organiser les postes de travail / Préparer, fabriquer / Créer, innover / Appliquer, faire appliquer et vérifier les "process" de fabrication

SCIENCES APPLIQUÉES : Citer les constituants alimentaires présents dans le pain et indiquer leurs rôles nutritionnels/ Expliquer les principales modifications subies par les constituants : Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles des modifications sur les produits fabriqués/ Caractériser l'équilibre alimentaire et mettre en relation comportement, Mettre en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)/ Valoriser la qualité alimentaire par l'étiquetage et

la traçabilité/ Appliquer en boulangerie toutes les mesures de développement durable./ Citer les principales étapes de la digestion/ Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant à la multiplication microbienne et à la sporulation dans les aliments, Evaluer les risques de toxicité de certains contaminants alimentaires afin d'avoir une conduite appropriée dans la préparation des aliments/ Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle et du port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter/ Mettre en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire)/ Valoriser la qualité alimentaire par l'étiquetage et la traçabilité/ Appliquer en boulangerie toutes les mesures de développement durable

ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET GESTION DE

L'ENTREPRISE : Définir la diversité des entreprises, leur structure et leur environnement économique et caractériser le secteur professionnel de la boulangerie/ Chercher et hiérarchiser les différentes sources de droit national : constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, du droit européen/ S'approprier la convention collective et caractériser celle relative au secteur de la boulangerie (droits et obligations des employeurs et des salariés)/ Identifier les services apportés par ces chambres consulaires, les organisations professionnelles patronales et syndicales aux entreprises/ Se mettre au clair avec l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales

FRANÇAIS : OBJETS D'ÉTUDE : S'assurer du bien-fondé d'une information/ Comparer les héros littéraires d'hier aux héros d'aujourd'hui/ Expliquer en quoi les avancées scientifiques et techniques nécessitent une réflexion individuelle et collective/ / S'informer aujourd'hui : choix ou nécessité

GÉOGRAPHIE /SUJETS D'ÉTUDE : Situer la France dans l'union européenne et le monde / Expliquer les transformations des espaces productifs en France / S'approprier le concept de mondialisation : fonctionnement et intégration inégale des territoires / Appréhender les ressources et développement durable

HISTOIRE : SUJETS D'ÉTUDE : Étudier :

- Le rôle des femmes dans la société française
- La république française de 1958 à nos jours
- Les guerres et conflits contemporains dans le monde depuis 1945
- Le monde après le tournant des années 90

ANGLAIS : Réviser le présent simple, le vocabulaire professionnel – Décrire du métier / Utiliser le verbe "être"/ passer du présent continu ou présent progressif/ es possessifs/ Apprendre les techniques de l'expose/ Décrire une image/ Employer le prétérit en anglais, le comparatif et le superlatif/ Adopter la méthode pour faire l'analyse d'un document/ Revoir les mots interrogatifs/ Les modaux/ Le futur simple en anglais/ Se présenter de manière personnelle et exhaustive

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs et passage de l'examen suivant le calendrier fixé par l'Education Nationale.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 800 heures - Entreprise 2414 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz	Tel : 03 87 39 31 50	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
	Thionville	Tel : 03 82 59 16 82	
	Forbach	Tel : 03 87 87 02 08	

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées - Parking gratuit