



BP BOULANGERIE

RNCP13856 - Niveau 4

LES OBJECTIFS

A l'issue de la formation le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui peut exercer en tant qu'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution. Il maîtrise :

- Approvisionnement, stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Conception et réalisation des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Participation à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production

LE PROGRAMME

Le BP est composé de 6 Blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 13856](https://www.annuaire-repertoire.fr/annuaire-repertoire/formation/13856)

- ⇒ E1 Fabrication d'une commande.
- ⇒ E2 Technologie professionnelle.
- ⇒ E3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels
- ⇒ E4.1 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise.
- ⇒ E4.2 Etude technique liée à l'activité professionnelle.
- ⇒ E5 Expression et connaissance du monde
- ⇒ E6 Langue vivante.
- ⇒ EF Langue vivante étrangère (facultatif).

Le contenu de chaque bloc est disponible sur demande, un plan de formation complet vous sera délivré à l'entrée en formation

LES MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant.

Les IMA disposent d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont : des plateaux techniques d'exception, salles de cours adaptées, équipements numériques, plateaux sportifs en interne ou externe au site, un espace de restauration.

Durée et horaires

1030h en 2 ans
Horaires de cours possibles
entre 8h et 18h

Modalités

Alternance 4 jours/semaine au
CFA 1 semaine sur 2
En présentiel

Les conditions d'admission

En apprentissage :
Être âgé(e) entre 16 et 29 ans

En formation continue :
Nous consulter

Les prérequis

Être titulaire du
CAP Boulangerie

Les tarifs

Apprentissage : coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO)

La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO

EC : Nous consulter

LES MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- ⇒ Préinscription sur le site web www.ima95.fr ou en direct lors des JPO, salons, jusqu'au 15/12 en 2 ans . Votre candidature sera prise en compte dans les 72h,
- ⇒ Entretien et test de positionnement
- ⇒ Atelier de découverte, accompagnement à la recherche d'entreprise.
- ⇒ Contractualisation et convocation à la formation.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

Le BP " Boulanger "est un diplôme validé par une épreuve ponctuelle en fin de formation, fixée par l'Éducation nationale.

Évaluations intermédiaires écrites, orales et pratiques tout au long du cycle.

Poursuite de formation en :

- Brevet de Maîtrise Boulanger

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessibles nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Référent handicap :
handicap.95@cma-idf.fr

LIEUX DE FORMATION ET CONTACTS



IMA Roissy Pays de France UAI 0952107Z

Service des développeurs de l'apprentissage
par téléphone au 01.34.29.46.70
ou par mail : daeimarpf@cma-idf.fr



Ce projet est cofinancé par
le Fonds Social Européen
dans le cadre du programme
opérationnel national « Emploi
et Inclusion » 2014-2020

