

Brevet professionnel Boulangier

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : Jusqu'à trois mois avant et trois mois après le début de la formation dès lors que les pré-requis sont validés.

DURÉE

Durée de formation : 2 ans.

Rythme d'alternance : 1 semaine en centre de formation et 3 semaines en entreprise.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider par le **BP Boulangier, diplôme de niveau 4** - RNCP37491 - Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2026.

Compétences attestée de la formation :

- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en oeuvre 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
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère
- Mobilité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,
25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com

www.ifac-pm.com

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.

Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.

POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Pâtissier (Niveau 3)
- CAP Cuisine (Niveau 3)
- Brevet de Maîtrise Boulanger (Niveau 5)

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

Le titulaire du BP - Boulanger peut exercer dans le secteur suivant :

- Boulangeries artisanales sédentaires ou non
- Boulangerie intégrée de la grande distribution
- Entreprises industrielles de boulangerie et panification fine
- Entreprises utilisant un fournil de fabrication des produits de panification
- Entreprises de la filière « Blé - farine - pain »

Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

