



BP Boulangier



Compétences globales

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulangier est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits.

Objectifs de formation

Organiser

- Déterminer les besoins (mat. 1ères, produits intermédiaires, consommables) de l'entreprise et les commander
- Maîtriser les différents process de panification et de production boulangère
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Réaliser

- Préparer, fabriquer, créer et innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
- Appliquer les procédures de la démarche qualité

Contrôler

- Contrôler les mouvements de stocks, l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils et de leurs dispositifs de sécurité

Communiquer - commercialiser

- Encadrer l'équipe de production
- Communiquer avec les différents acteurs de la filière
- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

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 professionnel

E4 : Gestion appliquée

U41 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

U42 : Dossier : étude technique liée à l'activité

E5 : Expression et connaissance du monde (Français / Histoire-Géographie)

E6 : Langue vivante étrangère : Anglais

Epreuve facultative : Langue vivante

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Aptitudes aux relations humaines, Sociabilité
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le BP Boulanger est accessible aux jeunes titulaires du :

- CAP boulanger
- MC boulangerie spécialisée

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier boulanger hautement qualifié
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
Formateur, démonstrateur
Chef d'entreprise ou gérant
- Poursuite d'étude
 - ◆ CAP Pâtissier (proposé à l'IFP 43)

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Boulanger.



Diplôme:

BP, niveau 4.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de boulangerie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr