

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

BP Boulanger (diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 37491

Le titulaire du BP boulanger 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 d'optimisation de la production et dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Il est apte à valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification. Il maîtrise les principes du développement durable.

➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Être titulaire au minimum d'un CAP dans le domaine concerné

Apprentissage :

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

➤ DÉROULÉ

Durée de la formation : 2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines par an

Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

Effectif : 12 stagiaires

Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

Modalité pédagogique : formation en présentiel

Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active

Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative

Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

PROGRAMME DE FORMATION

RNCP37491BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Définir les besoins liés à la production journalière

Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère

Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Organiser les postes de travail

Préparer, fabriquer

Créer, innover

Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication

Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail

Communiquer les directives

Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

04 66 62 80 30

RNCP37491BC02 - Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
 Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
 Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
 Communiquer avec les différents acteurs de la filière
 Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente
 Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

RNCP37491BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables
 Appliquer les procédures de la démarche qualité
 Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
 Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
 Mesurer l'échelle des risques sanitaires

RNCP37491BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise
 Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
 Optimiser l'implantation du matériel de production
 Optimiser les marges de l'entreprise
 Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
 Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
 Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
 Analyser les résultats de l'entreprise
 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
 Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
 Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
 Utiliser les différents services des établissements institutionnels

RNCP37491BC05 - Expression et connaissance du monde

- Produire et analyser des discours de nature variée
- Produire et analyser des supports utilisant des langages différents
- Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports
- Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

RNCP37491BC06 - Langue vivante étrangère

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

Certificateur :
Ministère de l'Éducation
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive
intégrale de cette certification
sur France Compétences :

<https://www.francecompetence.fr/recherche/mcp/37491/>

Date de l'enregistrement :
03/03/2012


Echéance de l'enregistrement :
31/08/2026

NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**
de la Chambre de Métiers et
de l'Artisanat du Gard
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes

 **cfa@cma-gard.fr**

 **04 66 62 80 30**

 **Fax : 04 66 62 80 37**



cma-gard.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



RNCP37491BC07 - Langue vivante étrangère (facultatif)

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère ou régionale
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régional

RNCP37491BC08 - Mobilité (facultatif)

Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger

Caractériser le contexte professionnel étranger

Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger

Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France

Se repérer dans un nouvel environnement

Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil