

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 centre CMA Formation Nîmes 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 :** CMA Formation Nîmes 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

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

## **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



OCCITANIE

GARD

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](http://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