



> BP BOULANGER

Après la Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée, CAP connexes ou Bac Pro Boulanger



Débouchés professionnels visés :

- Boulanger Hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Chef d'entreprise ou gérant

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**





TARIFS :

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO. Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Être titulaire de l'un des diplômes suivants : Mention complémentaire Boulangerie spécialisée, CAP connexes ou Bac Pro Boulanger
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée de deux ans avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui sera capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il maîtrisera les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaîtra les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il sera capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation / une entreprise.

Modalités pédagogiques

- 2 ans de formation
- 840 heures de formation à l'IMSÉ, soit 24 semaines. Les autres semaines se déroulent dans l'entreprise formatrice
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel (2 journées par an dispensées par des MOF).

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 4 modules : **module professionnel / modules arts sport et prévention, module langues et citoyenneté, module scientifique.**

Domaine professionnel

- pratique professionnelle : préparation, présentation et décoration, vente
- technologie professionnelle
- sciences appliquées

Domaine général

- gestion appliquée
- expression et connaissance du monde
- langue vivante anglais

Modalités d'évaluation

- examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

Le diplôme vise un approfondissement des techniques de base et permet la découverte de produits élaborés.