

RNCP
37491

BP

BOULANGER

BREVET PROFESSIONNEL

Débouchés

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

Conditions d'accès et prérequis

- Etre 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

Qualités requises

- Bonne condition physique
- Habilité manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Sens du commerce
- Curiosité professionnelle



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).
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA 2 à 3 semaines en entreprise

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.

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



BP

BOULANGER

Programme de la formation

La formation s'organise généralement en 6 modules :

Domaine professionnel

- RNCP37491BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- RNCP37491BC02 - Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- RNCP37491BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil, sciences appliquées
- RNCP37491BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie, gestion appliquée, organisation

Domaine général

- RNCP37491BC05 - Expression et connaissance du monde
- RNCP37491BC06 - Langue vivante étrangère

Modalités d'évaluation

- Évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 7 900 €

*Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.
La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.*

En apprentissage, 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

imsé : Institut
des Métiers
de Saint-Étienne
La force de l'alternance

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

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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne