2 ans — CAP — 2 ans — BP

Brevet professionnel Boulanger

BP

Aptitudes et objectifs de la formation

Le Brevet Professionnel (BP) atteste l'acquisition d'une haute qualification professionnelle. Il se prépare en deux ans, après l'obtention d'un CAP, et s'inscrit souvent dans un projet de création d'entreprise.
Le titulaire du BP Boulanger conçoit et réalise des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et de restauration boulangère.
Il maîtrise les techniques professionnelles dans l'objectif d'optimiser la production en respectant les règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable.
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 anime et manage une équipe de production.
Il participe à la commercialisation des produits et valorise auprès de la clientèle, les produits de panification grâce à ses connaissances sur les qualités nutritionnelles.
A terme, il est capable de créer, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie

Formation

Compétence 1 : techniques avancées de la boulangerie

- Déterminer les besoins en matières premières, réceptionner et stocker
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace et organiser les postes de travail
- Maîtriser les différents « process » de planification et de production boulangère
- Fabriquer , réaliser : pains de tradition (toute fermentation et pré-fermentation), pains au levain (dur et liquide), pains aromatiques, pains nutritionnels, pains régionaux, viennoiseries au beurre, crèmes variées, gâteaux de voyage et de goûter, produits de sandwicherie et de restauration boulangère (sandwichs variés, tartes)
- Décors : pain party, pains décorés, pâtes mortes
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Présenter les fabrications, conseiller sur un argumentaire produit
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire

Compétence 2 : connaissances théoriques

- Technologie appliquée et professionnelle, fiches de fabrication avec son organigramme
- Sciences appliquées
- Gestion
- Dossier professionnel

Savoirs associés :

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

Infos pratiques

Durée

2 années : 840 heures en centre

Tarif(s)

Le coût de la formation de 7325 € est pris en charge par l'opérateur de compétences en totalité

Accès aux personnes en situation de handicap

Contactez la référente handicap
Laurence MARCEROU
l.marcerou@cfai-aude.fr

Contact

Informations / recrutement
info.alimentation@cfai-aude.fr

Les conditions d'admission

Prérequis
Être titulaire d'un CAP boulanger, mention complémentaire Boulangerie Spécialisée ou Bac Professionnel Boulanger/Pâtissier
Modalités de recrutement
Recrutement par l'entreprise

Session

A partir de septembre

Délai de traitement

De 2 jours à 1 semaine

Le parcours de formation

Type de parcours
Présentiel
Modalités d'évaluation, examens
Evaluations formatives tout au long du BP, épreuves ponctuelles en fin de formation.
Modalités d'évaluation pédagogique
Bulletins et conseils de classe semestriels – Visites de l'entreprise d'accueil par le professeur de pratique – Document de liaison
Poursuite d'étude
Brevet de Maîtrise Boulanger

Perspectives métiers

Accès direct à l'emploi : Responsable de production, Formateur, Technico-commercial, Boulanger d'essai, Artisan Boulanger.

CFAI HENRI MARTIN
22 Avenue des Genêts, 11200 Lézignan-Corbières
https://www.cfai-henri-martin.fr/

Les plus du CFAI HENRI MARTIN

- Plateau technique moderne équipé de matériel de qualité
- Préparation aux concours
- Centre d'examens
- Possibilité d'accéder aux programmes ERASMUS+

En savoir plus
Certification professionnelle - diplôme

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet cfai-henri-martin.fr

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS HENRI MARTIN
22 Avenue des Genêts - La Roumengulère - B.P. 112 - 11205 LEZIGNAN CORBIERES
Tél. 04.68.11.22.00 - Fax. 04.68.11.22.11 - Internet : www.cm-aude.fr - E-mail : info@cfai-aude.fr
SIRET : 130 027 931 00067- NAF : 85322

CFAI HENRI-MARTIN
cfai-henri-martin.fr
@CFAIHENRIMARTIN

Scannez avec l'appareil photo de votre téléphone