

En résumé

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification; de viennoiseries, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et à manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en oeuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc...)

Cette formation est proposée en collaboration avec le [Campus de l'alternance](#).

A l'issue de votre formation, vous pourrez valider le Brevet Professionnel Boulanger inscrit au RNCP sous le n° 37491 et délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse depuis le 21/04/2023.

Cette formation est éligible au CPF. Inscrivez-vous sur "[Mon Compte Formation](#)".

Objectifs :

Organiser

- Identifier des informations.
- Mettre en condition des matières premières.
- Dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires.
- Appliquer des consignes.
- Organiser des fabrications variées.

Réaliser

- Appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur.
- Produire et présenter les produits - Nettoyer, ranger le poste, le matériel.

Apprécier

- Vérifier, contrôler.
- Evaluer et rectifier une situation.
- Créer une fiche technique.
- Goûter, justifier un point de vue.

4 620 €

Durée et tarif à ajuster en fonction du calendrier de rentrée



400 heures en 1 an



Eligible au CPF Formation certifiante

Dates et villes

Grenoble - 04 76 28 29 28

Sessions à venir - Nous contacter

Prérequis :

Etre titulaire d'un BP Boulanger-pâtissier, d'un CAP Boulanger, d'une Mention Complémentaire boulangerie spécialisée ou d'une Mention Complémentaire pâtisserie boulangère.

Participants :

Salarié, demandeur d'emploi, particulier.

Effectifs :

Formation de 12 à 15 participants en moyenne.

Intervenants :

Formateurs et enseignants experts.

Tous nos formateurs répondent aux normes exigées par notre système qualité.

Le contenu

Enseignement professionnel

Travaux pratiques.

Technologie professionnelle.

Sciences appliquées.

Gestion.

Environnement économique et juridique.

Etude technique liée à l'activité professionnelle.



Méthodes, moyens et suivi

Moyens et méthodes pédagogiques

Laboratoire de boulangerie équipé.

Centre de ressources et de documentations.

Salles informatiques.

Intervention de fournisseurs et partenaires,
participation à des concours internes ou externes

Modalité d'évaluation

A l'issue de la formation, le candidat pourra valider le Brevet Professionnel

Boulangier par un examen national.

Accessibilité

L'inscription à cette formation est possible jusqu'à 48 heures avant le début de la session.

Dans le cas où vous mobilisez votre CPF (Compte Personnel de Formation) pour financer cette formation, l'inscription est possible jusqu'à 15 jours avant le début de la session.

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cadre de la charte H+, CCI Formation est un relais auprès des acteurs du handicap pour répondre le mieux possible à votre demande de formation. N'hésitez pas à prendre contact avec notre référente pour que nous étudions votre demande.

Lieu de la formation

Campus de l'alternance - 10 Rue Aimé Pupin, 38100 Grenoble.

Partenaires

