



BOULANGER

BP

BREVET PROFESSIONNEL
ARRETE DU 15/02/2012
RNCP N°37491

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié. Il participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe. Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de concevoir et de réaliser les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- ✓ Etre capable d'évaluer les coûts de production.
- ✓ Etre capable de construire un argumentaire de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance. Aménagements possibles : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :
des épreuves écrites et orales
des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°37491.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex
cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage
Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

80%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

78%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Bloc n°2 : Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Bloc n°3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Bloc n°4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

MODULES GENERAUX

- Bloc n°5 : Expression et connaissance du monde
- Bloc n°6 : Langue vivante étrangère

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

