

# BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

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.

### ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

\*Contactez-nous pour un devis.

### DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Pré requis :** CAP Boulanger, Bac Pro Boulanger Pâtissier ou Certificat de Spécialisation Boulanger

**Durée :** 2 ans

**Date d'inscription maximum :** Décembre

### PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2414 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 800 heures environ

### OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie, de restauration boulangère et de décor artistique
- Maîtriser les techniques de travail sur levain liquide, levain dur et poolish
- Maîtriser la réalisation de pains spéciaux, pains aromatiques et viennoiseries garnies classiques et modernes
- Connaître les qualités nutritionnelles des produits de panification pour les valoriser auprès de la clientèle...

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

### MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

### DÉBOUCHÉS :

Le BP permet d'accéder à un emploi de boulanger hautement qualifié. Les connaissances acquises en gestion et en management associées à une solide expérience professionnelle préparent à la création ou à la reprise d'entreprise.



## Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
	BOULANGERIE				
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
	PÂTISSERIE				
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

**TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2023 : 71,43 %**

**TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 100 %**



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RCNP : 37491 -  
Organisme certificateur : Education Nationale

