

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
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
	PÂTISSERIE				
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-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

SESSIONS 2025 :

- TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : **90 %**
- TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **87,50 %**
- TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : **12,50 %**



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
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

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

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 37491

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2023

Organisme certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Fiche mise à jour le 23/03/2026

