

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Rentrée scolaire 2024/2025



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

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 est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri des déchets.

COMPÉTENCES /

CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

- Connaître le matériel, les process et les matières premières utilisées pour optimiser la production.
- Prendre en compte des contraintes économiques et réglementaires et des exigences en termes de sécurité alimentaire, de qualité et de productivité de l'entreprise.
- Être capable d'animer, de manager l'équipe de production et de participer à la commercialisation des produits.
- Mettre en place une démarche de développement durable en prenant en compte les préoccupations des acteurs de l'entreprise (clients, salariés, fournisseurs, ...).
- S'adapter à l'évolution des comportements de consommation impulsés notamment par les professionnels de la santé et par les consommateurs.

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans.

Être titulaire du CAP boulanger ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier ou Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée ou Mention complémentaire Pâtisserie boulangère ou justifier de 5 ans d'expérience professionnelle en tant que boulanger.

MODALITÉS D'ACCÈS

- Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Formation modulaire aménageable en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle

NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

Minimum 6 candidats

Maximum 8 candidats

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2024.

Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation de 2 ans : de septembre 2024 à juin 2026, soit 840h :

- 1ère année : 12 semaines de formation (420h),

- 2ème année : 12 semaines de formation (420h).

LIEU - CONTACTS

MFR La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET
01.34.57.15.60

@ : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr

PROGRAMME DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques (12 heures/semaine)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Enseignements généraux :

- Expression française et connaissance du monde
- Anglais

Programme modulaire :

- Les pains
- Les viennoiseries
- La restauration boulangère
- Les décors

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Plateau technique
- Effectif de groupe classe restreint : 8 apprentis
- 1 jour et demi de travaux pratiques
- Modularisation de l'enseignement
- Matériel de vidéo projection
- Pédagogie de l'alternance basée sur l'expérience acquise en entreprise

Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement

SUIVI DE L'ACTION

Entretiens formatifs, appels téléphoniques et visites en entreprise, carnet de liaison, IENT ...

COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap ou aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail. (*Référent handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr*)

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

Afin d'accroître les compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines, le titulaire du BP Boulanger peut préparer le :

- Brevet de Maîtrise Boulanger
- Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale

Perspectives professionnelles :

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.



RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

guillaume.grivel@mfr.asso.fr

ÉVALUATION DE L'ACTION

Cette formation modulaire est une préparation aux épreuves du Brevet Professionnel Boulanger. Chaque apprenti est inscrit à cet examen. Une demande d'habilitation au CCF (Contrôle en Cours de Formation) est déposée.

Évaluation des compétences :

Évaluations, examens blancs.

Grille d'évaluation en entreprise.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

Diplôme du Brevet Professionnel Boulanger délivré par l'Éducation Nationale en cas de réussite à l'examen. Possibilité de valider un ou plusieurs Bloc de compétences.

Brevet professionnel :		CFA ou sections d'apprentissage habilitées		Formation continue en établissements publics habilités		CFA ou sections d'apprentissage non habilitées		
BOULANGER		Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics		Enseignement à distance		
Formation continue en établissements privés		Formation continue en établissements privés		Formation continue en établissements privés		Formation continue en établissements privés		
Epreuves	Unité	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 : Fabrication d'une commande	U.10	12	Écrite pratique et orale	12h/2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/2 jours
E.2 : Technologie professionnelle	U.20	3	Écrite	2 h	CCF		Écrite	2h
E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux focaux et à l'environnement professionnel	U.30	3	Écrite	2h	CCF		Écrite	2 h
E.4 : Gestion appliquée		6						
Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	U.41	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	U.42	3	CCF		CCF		Orale	30 min
E.5 : Expression française et ouverture sur le monde	U.50	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
E.6 : langue vivante étrangère (1)	U.60	1	CCF		CCF		Orale	10 min + 20 min prépa
Epreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère	UF		Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa

(1) Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme