



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

BP BOULANGER



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boulanger
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- 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
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité
- Développer ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification
- Développer des capacités de management et d'organisation



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie boulangère, sciences et gestion appliquées, mémoire
- Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde, anglais



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 150 m²

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisée par le rectorat
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 83,3 % (2022) 83,3 % (2023)



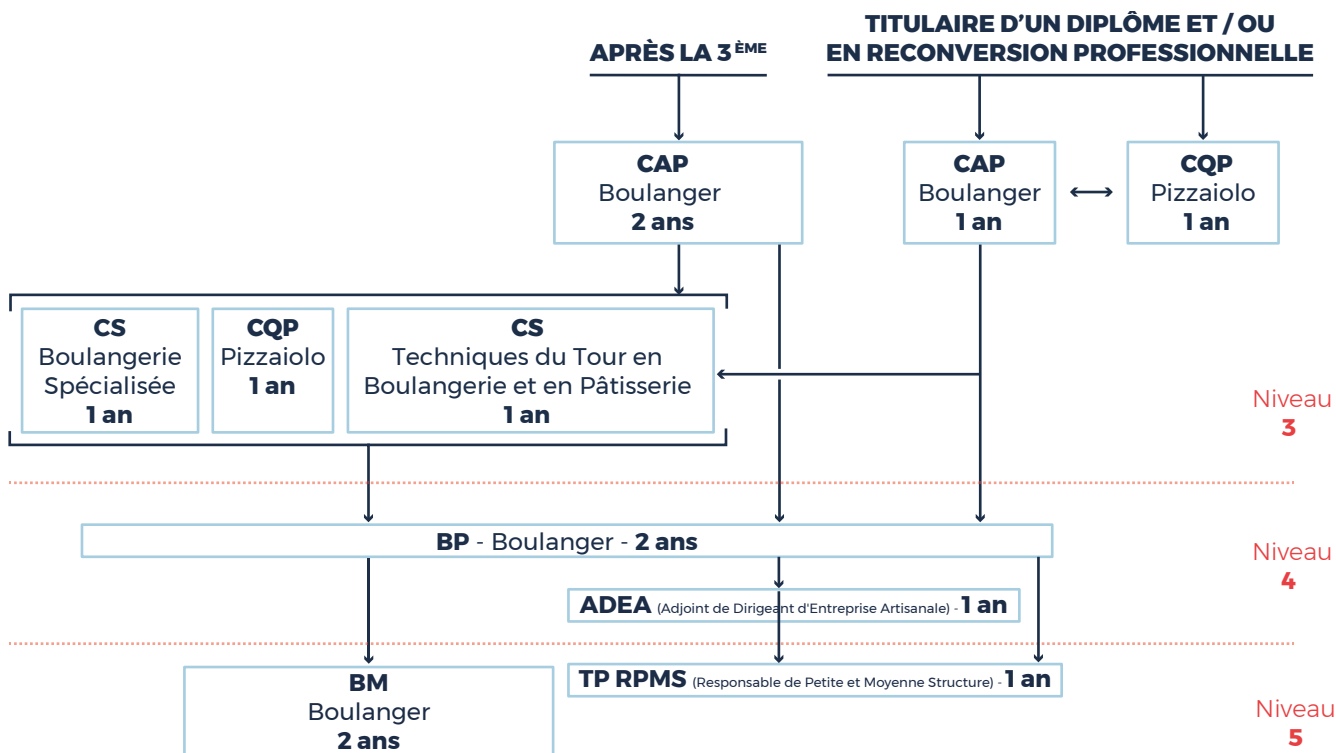
MÉTIERS

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle...) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » (les quiches et les pizzas) ou des produits de "snacking" (sandwich, salades).

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerhonealpes.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boulangerie, chez un artisan dans la grande distribution, en entreprise industrielle de boulangerie.
- Un boulanger peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise.



POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.