



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



BP - Niveau 4

BREVET PROFESSIONNEL Boulangier

LES OBJECTIFS

Former des professionnels qualifiés capables de :

- prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières.
- concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère,
- animer et de manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits..



LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BP Boulangier peut occuper directement le poste de chef d'équipe.

POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire de ce diplôme peut poursuivre vers un titre de niveau supérieur le BM Boulangier

LES +++ DE LA FORMATION

Haute qualification en boulangerie

Le BP Boulangier est aujourd'hui un complément indispensable à la formation de base. Il s'oriente sur des méthodes de production et de fabrication non traitées en formation de base du CAP et de la Mention Complémentaire.

Un apprenant en BP Boulangier, c'est aussi un «ouvrier» dont on attend une implication supplémentaire dans la vie de l'entreprise.

Titre de niveau 4 qui répond aux attentes des entreprises artisanales en matière de production.

Université Régionale des
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation
de Sainte-Clotilde

0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence
98 97 022 98 97





BREVET PROFESSIONNEL (BP)

BOULANGER - NIVEAU 4

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un CAP Boulanger, Mention Complémentaire ou d'un titre de niveau 3
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Copie du diplôme de niveau 3
- Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Code postal : Ville :

Tél. : 0262 GSM : 069 Fax : 026.....

Email :

Prendre en charge l'approvisionnement

Concevoir et réaliser des produits

Savoir animer et manager une équipe

CONTENU PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Expression et connaissance du monde
- Anglais

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
- Gestion
- Techniques commerciales

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 semaine en Centre et 2 semaines en entreprise

DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les examens du BP sont validés par des épreuves ponctuelles en fin de parcours. L'inscription à l'examen est conditionnée par la validation du nombre d'heure.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en centre, justifier d'une période en entreprise de 2 ans qui correspond au temps du contrat en apprentissage.

L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Des salles équipées
- Salle informatique avec accès internet
- Ateliers équipés

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées

Je suis intéressé(e) par la formation

BREVET PROFESSIONNEL (BP)
BOULANGER - NIVEAU 4

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires :
(facultatif)

