Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

BP BOULANGER - NIVEAU 4



BP BOULANGER

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 inscrit au RNCP

LES 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.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. 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 sélectif des déchets.

LES DÉBOUCHÉS :

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

SUITE DE PARCOURS :

- BM Boulanger

LES +++ DE LA FORMATION :

- Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs
- Internat, restauration
- Aide au petit équipement
- Mobilité européenne et internationale possible
- Participation à des concours (MAF...)

CMA FORMATION

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





BP Boulanger

NIVEAU 4

PUBLIC
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 ET PRÉ-REQUIS
Justifier d'une période d'activité professionnelle :
- soit de 5 ans à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de boulanger du BP
- soit être détenteur d'un des diplômes suivants : CAP Boulanger - CS3 Boulangerie spécialisée - CS3 Boulangerie boulangère - Bac pro Boulanger-Pâtissier

et de 2 années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la spécialité du BP.

EQUIVALENCES PASSERELLES
Pas d'équivalence - Pas de Passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS
Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en août ou en septembre.
Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION
Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS
Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

Définir les besoins de production journalière

Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication

Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES
- Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie
- expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

DURÉE
2 ans en alternance, 800h en centre de formation
Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES
Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME
Evaluation : Ponctuel ; écrit, pratique et oral
Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation d'un nombre d'heures de formation effectués en centre.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques modernes et équipés
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE
Saint-Denis : 0262 21 04 35 -Saint-Pierre : 0262 96 12 40 - Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Accueil et handicap
Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.