



BOULANGER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié.
Il participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe.
Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

OBJECTIFS

- Etre capable de concevoir et de réaliser les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- Etre capable d'évaluer les coûts de production.
- Etre capable de construire un argumentaire de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.
La durée moyenne par année de formation est de 15 alternances de 4 jours en présentiel (du lundi au jeudi).

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent des Contrôles en Cours de Formation (CCF) et des épreuves ponctuelles, écrites, orales, et de production.

Délivrance d'un diplôme de niveau 4.

BP

BREVET PROFESSIONNEL
RNCP N°13856

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING
Développeur de l'apprentissage
03 89 21 57 44
developpeur.cfamr@orange.fr

Secrétariat : 03 89 21 57 40
secretariat.cfamr@orange.fr

Site internet : www.cfa-colmar.com



BP BOULANGER

BREVET PROFESSIONNEL
RNCP N°13856

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Dossier

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations formatives :
- exercices pratiques
 - présentations orales

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.

FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

- Expression Française et Ouverture sur le monde
- Langue vivante (Allemand ou Anglais)

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Recyclage Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite

83,7%

Par type de diplôme
calculé sur 3 années

Taux de
satisfaction

92%

Taux d'insertion
professionnelle global

83,3%

Source: IPA 2020



ministère
Éducation
nationale

