



# BOULANGER

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un(e) professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié.

Il(Elle) participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il(elle) acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe.

Il(Elle) 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.

## TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

## MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 15 alternances de 4 jours en présentiel (du lundi au jeudi).

## 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°37491

## PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : Être titulaire du CAP Boulanger.  
(dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »  
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  
Responsable des relations jeunes-entreprises  
03 89 21 57 44  
[developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

Secrétariat : 03 89 21 57 40  
[secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)



## 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
- expressions écrites
- examens blancs

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à : <https://www.onisep.fr>

### 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.
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Taux de réussite des 3 dernières années

**78,6%**

Taux de satisfaction global<sup>1</sup>

**90%**

<sup>1</sup> : D'après une enquête réalisée en février 2022 auprès de 1077 apprentis

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

