



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

Être 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.
- Evaluer les coûts de production.
- 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 30 alternances de 2 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification comportent des Contrôles en Cours de Formation (CCF) et des épreuves ponctuelles. Ces épreuves sont écrites, orales, et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 4.



BP

BREVET PROFESSIONNEL

Diplôme de niveau 4

RNCP N°41937

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 »

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

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

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : secretariat@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognnet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

CLIQUEZ ICI



N° 41937



20/02/2026



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

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

MODALITES PEDAGOGIQUES

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

MODALITES D'EVALUATION

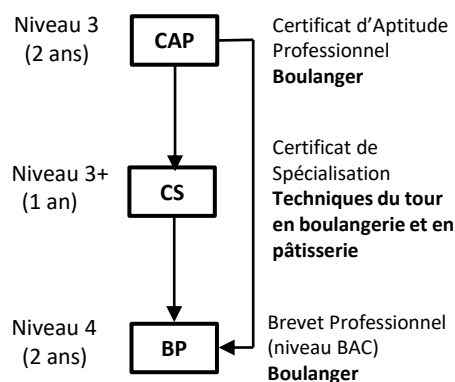
Evaluations formatives :

- exercices pratiques
- présentations orales
- expressions écrites
- examens blancs

INTERVENANTS

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

FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



MODULES GENERAUX

- Expression Française et Ouverture sur le Monde
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)

MOYENS ET OUTILS

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

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

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

