

BREVET PROFESSIONNEL (BP)

Boulangier (Formation en apprentissage)

OBJECTIFS

- Préparer aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.
- 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. Valoriser les produits (qualités nutritionnelles...).
- Maîtriser les coûts (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur).
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits.
- Connaître les principes généraux du développement durable (tri sélectif des déchets, utilisation de produits biologiques ou équitables...).

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier.
- CAP Boulanger.
- MC Boulangerie spécialisée / MC Pâtisserie boulangère.

PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet professionnel niveau 4, diplôme Education Nationale

Validation partielle par unités certificatives via le relevé de notes à l'examen ou par blocs de compétences selon diplôme

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

MODALITE D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

NIVEAU D'ENTREE ET DE SORTIE

Entrée : Minimum niveau 3 – Sortie : Niveau 4

PASSERELLES

Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

DÉBOUCHÉS

Ce BP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le diplômé débute comme ouvrier très qualifié dans une entreprise artisanale, de commerce de gros ou de demi-gros. Avec une solide expérience, il pourra créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Brevet de maîtrise (BM) Boulangerie.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

