



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION
Lyon Métropole et Rhône
RÉGION ACADÉMIQUE
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

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

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Langue vivante.

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 (entretien si nécessaire).

LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV).

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation nationale.

TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif entre 7 100 et 7 533 €.

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 2023.

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 2022

69,23 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 33 %.
- Insertion professionnelle : 67 %.

CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation
69571 Dardilly CEDEX BP24
04 78 66 88 97 greta-cfa.hra@ac-lyon.fr
www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation



Nos formations
en Vidéos

