

BP BOULANGER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié. Il exerce une fonction d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant.

Ses principales missions sont :

- 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 auprès de la clientèle
- Participer à la gestion de l'entreprise
- Animer et manager une équipe de production
- Participer à la commercialisation des produits

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger évolue dans des entreprises artisanales ou dans la grande distribution.



Public visé : être titulaire d'un CAP, sortie de 3e à 29 ans révolus



Lieu : UFA André Siegfried à Haguenau



Durée : 2 ans



Apprentissage : 2 jours / semaine



Diplôme de l'Éducation Nationale (niveau 4)

PROGRAMME

Enseignement professionnel :

- Technologie professionnelle
- Comptabilité
- Initiation économique et juridique
- Techniques commerciales

Enseignement général :

- Français
- Histoire - Géographie,
- Mathématiques - Sciences physiques

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Boulanger
- Chef boulanger
- Boulanger-pâtissier
- Boulanger-pâtissier-traiteur

Poursuite d'études :

- Possibilités de préparer un BTS ou autres titres et certifications de niveau 5



CONTACT

Cynthia BLUMERT
Chargée de développement
03 88 73 45 47
cynthia.blumert@cfa-academie.fr



FLASHEZ LE
CODE
POUR VOUS
PRÉINSCRIRE

