

BREVET PROFESSIONNEL « BOULANGER » - Diplôme de niveau 4 RNCP41937 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance d'enregistrement : 31/08/2028	
Public concerné, nombre,	Etre âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 : ➤ CAP Boulanger ➤ Mention complémentaire Boulangerie spécialisée ➤ Mention complémentaire Pâtisserie boulangère Ou d'un diplôme de niveau 4 : ➤ Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier Adultes en reconversion professionnelle
Prérequis, modalités et délai d'accès	Avoir le sens du contact. Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat avec un employeur. Contrat de deux ans (12 semaines de formation, 25% au CFA et 75% en entreprise) mais variable en fonction du statut et/ou du niveau de formation (soumis à dérogation). Différents statuts possibles : Apprenti(e), Stagiaire de la Formation Professionnelle. Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. ➤ Avec des compétences reconnues par les professionnels : Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

	Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets. ➤ Des perspectives d'évolution professionnelle : Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.
Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation	Le champ professionnel du titulaire du BP Boulanger est caractérisé par: -Connaître le matériel, les process et les matières premières utilisées pour optimiser la production -Prendre en compte des contraintes économiques et réglementaires et des exigences en termes de sécurité alimentaire, de qualité et de productivité de l'entreprise -Etre capable d'animer, de manager l'équipe de production et de participer à la commercialisation des produits -Mettre en place une démarche de développement durable en prenant en compte les préoccupations des acteurs de l'entreprise (clients, salariés, fournisseurs, ...) -S'adapter à l'évolution des comportements de consommation impulsés notamment par les professionnels de la santé et par les consommateurs
Contenu de la formation	La formation s'articule autour d'enseignements professionnels et de savoirs associés liés à des compétences transversales. Il s'agit pour l'apprenant de : - Organiser et réaliser des productions. - Gérer l'approvisionnement. - Assurer la démarche qualité et identifier les risques. - Commercialiser et valoriser les produits. - Gérer financièrement et humainement une entreprise.
Modalités pédagogiques	- Un <u>suivi individualisé</u> (temps d'échange organisés par le formateur-tuteur avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours tous les lundis de formation).

	- Un <u>parcours aménagé</u> en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en <u>présentiel</u>. - Des <u>projets</u> conduits avec des partenaires du territoire local. - De longues périodes en entreprise en tant que <u>salarié(e)</u>. - Des <u>visites en entreprise</u> et aux <u>familles</u>. - Accessibilité au <u>CDR</u>, <u>salle informatique</u>, <u>salle technologique</u> sur les temps de formation. - Une journée et demie par semaine de formation de <u>Travaux Pratiques</u> au fournil pédagogique. - Des <u>Etudes</u> à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance.
Compétences / Capacités professionnelles visées	<u>Compétences techniques :</u> <u>REALISER</u> ➤ Réceptionner et stocker ➤ Préparer, fabriquer ➤ Créer, innover ➤ Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication ➤ Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution ➤ Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente ➤ Appliquer les procédures de la démarche qualité ➤ Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés ➤ Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire <u>Compétences relationnelles :</u> <u>COMMUNIQUER/COMMERCIALISER</u> ➤ Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail ➤ Communiquer les directives ➤ Communiquer avec la hiérarchie les membres de l'équipe et les tiers ➤ Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement ➤ Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe ➤ Communiquer avec les différents acteurs de la filière ➤ Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente ➤ Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit ➤ Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la Communication. ➤ Utiliser les différents services des établissements institutionnels

Compétences organisationnelles :

ORGANISER

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère.
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente

Compétences analytiques :

CONTROLLER

- Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Analyser les résultats de l'entreprise
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité.

Compétences linguistiques :

- S'exprimer oralement dans un contexte professionnel.
- Communiquer en respectant les usages de la profession.
- Communiquer en anglais dans un contexte professionnel.

Compétences informatiques :

- Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle.
- Maîtriser les outils spécifiques à une prestation de service.

Compétences transversales :

- Acquérir une culture locale, territoriale
- Etre curieux et acquérir un esprit d'initiative

	Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.
Durée	420H de formation par an réparties sur deux ans avec possibilité de réduire la durée du contrat si apprenant détenteur d'un diplôme d'un niveau au moins équivalent au niveau préparé (niveau 4).
Dates	Septembre 2026 à Juin 2028
Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	Emmanuelle SOULARD-LEGER, responsable de la filière boulangerie-pâtisserie emmanuelle.soulard@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le BP « boulanger » s'obtient : ➤ Evaluation des compétences réalisée dans le cadre du Contrôle en Cours de Formation (au CFA). • E4-Gestion appliquée • E6-Langue vivante étrangère ➤ Evaluation des compétences réalisées dans le cadre de l'épreuve ponctuelle (au CFA). • E1-Fabrication d'une commande • E2-Technologie professionnelle • E3-Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel

	E5-Expression française et ouverture sur le monde Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral) Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Taux de réussite et d'insertion professionnelle	Promotion 2026 : 100% de réussite à l'examen (10 candidats reçus sur 10 présentés) – Taux de rupture promotion 2024-2026 : 0% (0/23) N-1 : 67% d'insertion professionnelle dans le métier – 33% en poursuite d'études dans le métier.
Passerelles et débouchés possibles	Contexte professionnel (Emplois concernés à terme) : ➤ Ouvrier boulanger hautement qualifié ➤ Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle ➤ Formateur, démonstrateur ➤ Chef d'entreprise ou gérant Types d'entreprises où se situent ces emplois : ➤ Boulangeries (sédentaires ou non) ➤ Grandes et moyennes surfaces (GMS) ➤ Industries agroalimentaires ➤ Centres de formation ➤ Entreprises de la filière « Blé – farine – pain » ➤ Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification

