

BOULANGER



Brevet Professionnel

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.

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.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental).



Objectifs de formation

Organiser

- Déterminer les besoins (mat. 1ères, produits intermédiaires, consommables) de l'entreprise et les commander
- Maîtriser les différents process de panification et de production boulangère
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Réaliser

- Préparer, fabriquer, créer et innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication
- Appliquer les procédures de la démarche qualité

Contrôler

- Contrôler les mouvements de stocks
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils et de leurs dispositifs de sécurité

Communiquer - commercialiser

- Encadrer l'équipe de production
- Communiquer avec les différents acteurs de la filière
- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Brevet Professionnel Boulanger est accessible aux jeunes titulaires d'un diplôme homologué:

- CAP boulanger
- MC boulangerie spécialisée
- MC pâtisserie boulangère
- Bac Professionnel boulanger-pâtissier

Attention, l'admission n'est définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du Brevet Professionnel boucher :

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Ouvrier boulanger hautement qualifié
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
Formateur, démonstrateur
Chef d'entreprise ou gérant
- Poursuite d'étude
 - ◆ Brevet de Gestion d'Entreprise Artisanale (BGEA)

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

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

E4 - Gestion appliquée

- *Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise*
- *Dossier: étude technique liée à l'activité professionnelle*

E5 - Expression française et ouverture sur le monde

E6 - Langue vivante étrangère

Epreuve facultative : langue vivante.

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

