



BP BOULANGER

CETTE FORMATION, C'EST DU PAIN BÉNIT !

Objectif pédagogiques

Le BP Boulanger (code RNCP 37491) est un diplôme du ministère de l'Education nationale, de la jeunesse et de la vie associative (2023).

Le titulaire de ce BP est capable de :

- Réaliser des produits complexes en pains, viennoiseries, sandwicheries et décors
- Savoir utiliser toutes les différentes techniques de fabrication
- Gérer, animer une équipe et planifier une organisation des phases de travail pour optimiser la production
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable


Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.

Pré-requis

- L'âge minimum est de 16 ans et l'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les travailleurs reconnus en situation de handicap (pas de limite d'âge). • Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une MC Boulangerie spécialisée ou d'une MC Pâtisserie boulangère

Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 Accessibilité handicap et mobilité.

Contacter notre référent handicap : contact-handi@cifayonne.com

Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Organisation et gestion du travail.
- Goût pour le travail en équipe.

Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 875h de formation sur 2 ans
- Alternance : 13 semaines par au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir un minimum de 800 heures de formation pour l'inscription à l'examen.



APPRENTISSAGE : 83,33% réussite et 87% satisfaction 33.3% poursuite des études et 66.7% insertion professionnelle 16,67% d'interruption de la formation et 100% de présentation à l'examen et NC% d'insertion sur le métier visé

Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle, sciences appliquées,
- Environnement économique, juridique
- Gestion d'entreprise

Enseignements généraux :

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

Pour les titulaires d'un diplôme de niveau 4 minimum, des dispenses des matières générales aux examens peuvent être accordées.

Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes «du pain».

L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs hautement qualifiés. Avec l'obtention d'un brevet professionnel de boulanger, le diplômé n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (boulangier, responsable de production, chef d'équipe ou de fabrication, formateur, démonstrateur). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, les compétences françaises étant très appréciées, le diplômé pourra poursuivre en BM Boulanger, autres CAP et BP dans le même secteur.

Modalités d'évaluation

Un positionnement est réalisé en début de formation. Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles, ... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel. La moyenne pour obtenir son diplôme est de 10/20.

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boulangerie flambant neuf, une boutique de vente alimentaire, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

Les + du BP Boulanger

- Une formation de haute qualification professionnelle, gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF
- Un diplôme national de niveau Baccalauréat professionnel
- Un métier de goût, pilier de la gastronomie française
- Un métier manuel tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (37 000 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise



Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur cifayonne.com rubrique " les formations ".



Année 2025-2026

CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS

 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

 03 86 42 03 55 •  contact@cifayonne.com •  www.cifayonne.com •   