

BP BOULANGER (Niveau 4)



LES OBJECTIFS

Professionnel hautement qualifié, le boulanger titulaire d'un BP prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiseries, et de restauration boulangère. Il participe à la gestion de l'entreprise. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement Economique, Juridique et Social de l'entreprise
- Gestion
- Techniques commerciales

► Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Choisir et doser les ingrédients pour la confection de pains et viennoiseries
- Diviser la masse de pâte en pâtons, les façonner (baguette, boule...) et contrôler la fermentation
- Confectionner les viennoiseries, les enfourner, suivre la cuisson, les décorer
- Disposer les produits en vitrine
- Accueillir la clientèle, la fidéliser
- Gérer les stocks, passer les commandes, négocier avec les fournisseurs



PERSPECTIVES D'EMPLOI

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant



PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
campus37@cma-cvl.fr
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents