

BP Boulanger

Niveau 4

En alternance

LES OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques professionnelles afin d'optimiser la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production
- Animer et manager une équipe de production
- Être capable de créer, reprendre ou gérer une entreprise de boulangerie
- Connaître les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental)

DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Coursus de 2 ans
- **Rythme d'alternance :** 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Boulanger
- Ou d'une MC Boulangerie Spécialisée
- MC Pâtisserie Boulangère
- Ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier

LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
5-7 rue Joseph Cugnot - 37300 Joué-lès-Tours



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO 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) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Techniques commerciales

➤ **Enseignement général**

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère

➤ **Activités en entreprise**

- Gérer les matières premières, les produits intermédiaires et consommables
- Organiser et réaliser des produits
- Participer à des démarches de qualité et de développement durable et en assurer le suivi
- Approvisionner le point de vente
- Conseiller les clients
- Animer une équipe et participer au recrutement et à l'évaluation de celle-ci
- Analyser et exploiter les documents comptables

➤ **Poursuites de formation**

- BM Boulanger

➤ **Perspectives d'emploi**

- Ouvrier boulanger
- Artisan boulanger
- Chef d'entreprise



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et / ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents



CAMPUS
des **Métiers**
et des **Artisans**
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 47 78 47 00 - campus37@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers37.fr



MAJ 05/2023