



BP Boulangier

LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le boulanger ou la boulangère est un commerçant artisan qui conçoit des pains traditionnels et spéciaux ainsi que des produits apparentés.

Pétrissage de la pâte, façonnage, fermentation, enfournage et cuisson sont les activités quotidiennes.

Le boulanger est scrupuleux en matière de propreté. Il fait preuve d'habileté manuelle, de créativité. Le contact clientèle nécessite un esprit sociable.

Il participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières.

Le titulaire du BP Boulangier participe à la gestion de l'entreprise. Il est capable d'établir un argumentaire, d'assurer la promotion des produits, de prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il sait réaliser des produits de panification, de viennoiserie ainsi que des produits salés.

LES PERSPECTIVES D'EMPLOI

Le BP Boulangier permet d'être responsable de laboratoire, chef boulanger ou artisan commerçant. Il est possible de travailler dans l'artisanat, la grande distribution et l'industrie.

Création ou reprise d'entreprise.

LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux
- Technologie
- Vente commercialisation
- Gestion comptable
- Anglais
- Français / Ouverture sur le monde
- Connaissance de l'entreprise



BP Boulangier

DIPLÔME

BREVET PROFESSIONNEL
Boulangier

LA DURÉE

Alternance :
1 semaine CFA / 2 semaines entreprise

POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Etre âgé de 16 ans à 30 ans
- Etre titulaire du CAP pour entrer en BP

LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Personnes de 16 à 30 ans
- Demandeurs d'emploi
- Salariés d'entreprise (CIF, Compte personnel de formation, Contrats de professionnalisation ...)

LES DÉROGATIONS OUVERTES

- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé)
- Possibilité d'accueillir sur une période hors cycle



CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr
www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z