

BP BOULANGER

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité au sein d'une entreprise artisanale, commerciale ou industrielle.

Il a plusieurs missions :

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- Participer à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur)
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits
- Connaître les principes généraux des risques sanitaires et du développement durable



Prérequis : Etre titulaire du CAP Boulanger



Lieu : UFA Jules Verne à Saverne



Durée : 2 ans



Rythme d'alternance : 2 jours par semaine à l'UFA



Diplôme de l'Education Nationale (niveau 4)

PROGRAMME

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Enseignements généraux :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Langue vivante

POURSUITE DE PARCOURS

Entrée dans la vie active :

- Artisan boulanger
- Boulanger - Pâtissier
- Responsable de production
- Chef d'entreprise

Poursuite d'études :

- BM Boulanger
- Autres diplômes du secteur de l'alimentation



CONTACT

Elisabeth GEBHARDT

Chargée de développement

03 88 91 24 22 - 07 86 93 40 70

elisabeth.gebhardt@cfa-academique.fr

RETROUVEZ TOUS LES
DÉTAILS DE CETTE
FORMATION EN
FLASHANT CE QR CODE

