

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
(cad) CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION
05.49.62.24.90
86-cfa-cad@cma-nouvelleaquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Salarié(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Entretien
Inscription directe ou par un conseiller
en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Candidat titulaire du CAP Boulanger
obligatoirement.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution. Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il participe 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). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Contenu et modalités d'organisation

Programme en Centre de formation : Acquérir des connaissances technologiques, Développer la pratique professionnelle, S'approprier l'environnement économique et juridique, Réaliser un dossier professionnel, Suivre l'enseignement général et acquérir les notions d'anglais. Programme en entreprise : Définir et commander les produits pour la fabrication journalière, Pratiquer différentes techniques de production boulangère, Encadrer une équipe.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

BP boulanger - Niveau 4 : **Baccalauréat (Niveau 4 européen)**


MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF









Et après ?

Suite de parcours

BM Boulanger : Assurer les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale CAP Pâtissier en 1 an : Maîtriser les techniques de production pour les pâtisseries et viennoiseries

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00140959	du 01/07/2019 au 30/06/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00227823	du 30/08/2021 au 07/07/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00256691	du 29/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
00339950	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	

00348253	du 01/09/2023 au 07/07/2024	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		
00348256	du 01/09/2023 au 07/07/2024	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00348255	du 01/09/2023 au 07/07/2024	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00412456	du 26/08/2024 au 03/07/2026	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT	Non éligible	
00424537	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00424538	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		
00424536	du 02/09/2024 au 03/07/2026	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00535003	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Lagord (17)	CMA FORMATION LAGORD	Non éligible	
00535004	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Saint- Germain-de- Lusignan (17)	CMA FORMATION SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN	Non éligible	
00537889	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00537890	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT	Non éligible	
00537892	du 01/09/2025 au 10/07/2026	Niort (79)	CMA FORMATION NIORT		