

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

## Sélection :

Dossier  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

## Conditions d'accès :

\* Avoir entre 15 et 29 ans révolus CAP  
BOULANGER obtenu

## Prérequis pédagogiques :

CAP BOULANGER obtenu

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

## Contenu et modalités d'organisation

RNCP37491BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration Définir les besoins liés à la production journalière Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère Planifier le travail dans le temps et dans l'espace Organiser les postes de travail Préparer, fabriquer Créer, innover Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux de postes de travail Communiquer les directives Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit RNCP37491BC02 - Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables) Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Communiquer avec les différents acteurs de la filière Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit RNCP37491BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables Appliquer les procédures de la démarche qualité Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire Mesurer l'échelle des risques sanitaires RNCP37491BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise Déterminer et sélectionner les

...  
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

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259899	du 03/01/2022 au 28/06/2024	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION FPC	Contrat pro
00345714	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION FPC	FPC
00340598	du 02/01/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro
00345715	du 02/08/2023 au 16/07/2025	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00374473	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app

<b>00374471</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00374472</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		
<b>00534030</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00534031</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
<b>00534032</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	Tulle (19)	EIMCL 13 VENTS		