

**Financement**

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

**Organisme responsable et contact**

CMAR NOUVELLE-AQUITAINE -  
SIÈGE  
HENRY LUCIE  
05.58.05.81.95  
40-cfa-formation-continue@cma-  
nouvelleaquitaine.fr

**Accès à la formation****Publics visés :**

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

**Sélection :**

Entretien

**Niveau d'entrée requis :**

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

**Conditions d'accès :**

Être titulaire d'un CAP Boulanger

**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**

Domaine professionnel : Pratique professionnelle : Transformation ; commercialisation - Gestion des produits carnés, élaboration d'un dossier et soutenance à l'oral - Technologie et sciences appliquées à l'alimentation - Gestion. Domaine général : Expression française / ouverture sur le monde - Anglais.

Durées de la formation \*448h en cours du jour \*1015h en entreprise

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Modularisé

**Validation(s) Visée(s)**

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

MON  
COMPTE  
FORMATION Éligible au CPF

**Et après ?**

Suite de parcours

BP Boulanger 2ème année

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169624	du 07/09/2020 au 02/07/2021	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro
00231969	du 13/09/2021 au 01/07/2022	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES		MON COMPTE FORMATION	FPC Contrat pro

<b>00259865</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2023	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	  
<b>00341086</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	 
<b>00341087</b>	du 04/09/2023 au 28/06/2024	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible 
<b>00422729</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	 
<b>00422730</b>	du 02/09/2024 au 27/06/2025	(40)	CMAR NOUVELLE- AQUITAINE - CENTRE DE FORMATION LANDES	Non éligible 