

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA NA
Sylvie DOUX
05.45.78.35.48
16-cma-apprentissage@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 :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

Prérequis pédagogiques :

Être titulaire du CAP Boulanger ou du Bac Pro Boulangerie pâtisserie

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

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)

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 |
|-----------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|------------------|-----------------|---|
| 00227851 | du 01/09/2021 au 30/06/2023 | Barbezieux- Saint-Hilaire (16) | CMA FORMATION BARBEZIEUX | | Non éligible |  |
| 00261511 | du 01/09/2022 au 30/06/2024 | BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16) | CMA FORMATION BARBEZIEUX | | Non éligible |  |
| 00328889 | du 01/09/2023 au 30/06/2025 | BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16) | CMA FORMATION BARBEZIEUX | | Non éligible |  |
| 00395903 | du 01/09/2024 au 30/06/2026 | Barbezieux- Saint-Hilaire (16) | CMA FORMATION BARBEZIEUX | | Non éligible |  |

00551198

du 01/09/2025 au
30/06/2027

Barbezieux-
Saint-Hilaire
(16)

CMA FORMATION
BARBEZIEUX

Non
éligible

