

## 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

