Le Brevet Professionnel (BP) Boulanger

Le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Ce diplôme atteste de l'acquisition d'une haute qualification dans la profession.

Niveau du diplôme
Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles
RNCP 37491
https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/

Prérequis
CAP Boulanger
Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
Mention complémentaire Pâtisserie boulangère
Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier
Ou
5 ans d'expérience professionnelle dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du Brevet Professionnel

Objectif général
Obtenir le Brevet Professionnel Boulanger

Objectifs de la formation
A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Maîtriser les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualités définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur
- Animer et manager une équipe de production
- Maîtriser la commercialisation des produits
- Connaître les qualités nutritionnelles des produits de panification afin de les valoriser auprès de la clientèle
- Connaître les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental) et être en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/e085.html

Durée de la formation
900 h d'enseignement en 2 ans

Matières enseignées
En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : expression et connaissances du monde, gestion, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.

- Des enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Brevet professionnel : BOULANGER			CFA ou sections apprentissage habilités Formation continue en établissements publics		Formation continue en établissements publics habilités		CFA ou sections d'apprentissage non habilités Enseignement à distance Formation continue en établissements privés	
Épreuves	**Unité**	**Coef**	**Forme**	**Durée**	**Forme**	**Durée**	**Forme**	**Durée**
E.1 : Fabrication d'une commande	**U.10**	12	Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours
E.2 : Technologie professionnelle	**U.20**	3	Ecrite	2 h	CCF		Ecrite	2h
E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	**U.30**	3	Ecrite	2h	CCF		Ecrite	2 h
E.4 : Gestion appliquée		6						
Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise	**U.41**	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	**U.42**	3	CCF		CCF		Orale	30 min
E.5 : Expression française et ouverture sur le monde	**U.50**	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
E.6 : langue vivante étrangère (1)	**U 60**	1	CCF		CCF		Orale	10 min+ 20 min prépa
Épreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère	**UF**		Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa	Orale	15 min + 15 min prépa

(1)Le candidat choisit l'une des 4 langues vivantes suivantes : anglais, allemand, espagnol, italien

(2) Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

Débouchés professionnels

Ouvrier boulanger hautement qualifié, responsable de production, formateur, démonstrateur, chef d'entreprise ou gérant d'une entreprise artisanale ou en grande distribution, industrie agroalimentaire et entreprise de la filière « blé, farine, pain », il sera capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Codes ROME : D1102, H2102

Poursuite d'études

Brevet de maîtrise boulanger (RNCP34454)