

# BP BOULANGER

Diplôme préparé à Belfort  
au CFA Municipal Jackie DROUET



### **Nos équipes :**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

### **Méthodes d'enseignement :**

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

### **Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :**

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Accessibilités aux personnes en situation de handicap :**

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

**Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

**Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

### **Registre d'accessibilité :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

**Mobilité Nationale et Internationale :** La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

**Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Rythme :**

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

### **Modalités d'accès :**

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

**Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

### **Délais d'accès : Les rentrées :**

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 2èmes années
- Octobre pour les 1ères années.

### **Rémunération en apprentissage :**

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

**Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

**Simulateur de calcul de rémunération des alternants :** [Simulateur](#)

### **Conditions tarifaires :**

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

## **Le diplôme :**

Le Brevet professionnel Boulanger est un diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Certificateur : Education Nationale

Date d'enregistrement de la certification : 21/04/2023

## **Durée de la formation :**

900 h d'enseignement en 2 ans

## **Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :**

RNCP 37491 – Date d'échéance au 31/08/2026

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

## **Conditions d'admission :**

Etre titulaire d'un des diplômes ci-dessous : CAP Boulanger ; Mention complémentaire Boulangerie spécialisée ; Mention complémentaire technique du tour en boulangerie pâtisserie ; 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

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

## Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

---

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent au brevet professionnel, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Les candidats inscrits peuvent conserver pendant 5 ans les notes supérieures ou égales à 10/20 obtenues lors des sessions précédentes à toutes épreuve ou sous épreuve (« bénéfices »). Ils peuvent choisir de renoncer à un bénéfice. Des passerelles ou des équivalences (cf Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence) peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

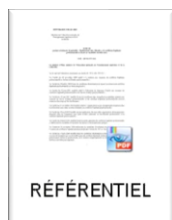
## Objectifs de la formation :

---

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.

Référentiel de la formation :



## Présentation succincte du métier :

---

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.

## Matières enseignées :

---

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements généraux : expression et connaissances du monde, anglais. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- D'enseignements technologiques et professionnels : ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

## Validations de blocs de compétences :

---

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de

compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

## Blocs de compétences de la formation :

**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 fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie ; Optimiser l'implantation du matériel de production ; Optimiser les marges de l'entreprise ; Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie ; Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente ; Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente ; Analyser les résultats de l'entreprise ; Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers ; Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement ; Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe ; Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication ; Utiliser les différents services des établissements institutionnel

**RNCP37491BC05 - Expression et connaissance du monde :** Produire et analyser des discours de nature variée ; Produire et analyser des supports utilisant des langages différents ; Mobiliser la culture acquise en cours de formation pour produire et analyser des discours et des supports ; Construire une réflexion personnelle fondée sur des documents proposés, sur des travaux conduits en cours, sur des lectures et une expérience personnelle et professionnelle

**RNCP37491BC06 - Langue vivante étrangère :** Liste de compétences Modalités d'évaluation ; Compétences de niveau B1+ du CECRL ; S'exprimer oralement en continu ; Interagir en langue étrangère ; Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

**RNCP37491BC07 - Langue vivante étrangère (facultatif) :** Compétences de niveau B1+ du CECRL ; S'exprimer oralement en continu ; Interagir en langue étrangère ou régionale ; Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère ou régional

**NCP37491BC08 - Mobilité (facultatif) :** Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; Caractériser le contexte professionnel étranger ; Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; Se repérer dans un nouvel environnement ; Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil

## Modalités d'évaluation :

Examen ponctuel

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

<b>Brevet professionnel : BOULANGER</b>			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
<b>E.1 : Fabrication d'une commande</b>	<b>U.10</b>	12	Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours	CCF		Écrite pratique et orale	12h/ 2 jours
<b>E.2 : Technologie professionnelle</b>	<b>U.20</b>	3	Écrite	2 h	CCF		Écrite	2h
<b>E.3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel</b>	<b>U.30</b>	3	Écrite	2h	CCF		Écrite	2 h
<b>E.4 : Gestion appliquée</b>		6						
<b>Sous-épreuve E41 Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise</b>	<b>U.41</b>	3	CCF		CCF		Écrite	2 h
<b>Sous-épreuve E42 Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle</b>	<b>U.42</b>	3	CCF		CCF		Orale	30 min
<b>E.5 : Expression française et ouverture sur le monde</b>	<b>U.50</b>	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
<b>E.6 : langue vivante étrangère (1)</b>	<b>U 60</b>	1	CCF		CCF		Orale	10 min+ 20 min prépa
<b>Épreuve facultative (2) : Langue vivante étrangère</b>	<b>UF</b>		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 :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

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.

## Poursuite d'études :

Ci-dessous un exemple de poursuite d'étude :

Brevet de maîtrise boulanger

Cette liste n'est pas exhaustive

