

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

# BP boulanger

## en alternance (diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 13856

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. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production et dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Il est apte à valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification. Il maîtrise les principes du développement durable.

### Conditions d'accès/Prérequis :

CAP boulanger (niveau 3).

### Durée de la formation :

2 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

### Dates de démarrage de la formation :

de fin août à novembre (nous consulter)



## Programme de formation

### RNCP13856BC01 : Fabrication d'une commande

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
- 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
- Réaliser et présenter des fabrications
- Réceptionner et stocker
- 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
- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Communiquer et commercialiser
- Préparer et faire préparer les matières d'œuvre des 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

### RNCP13856BC02 : Technologie professionnelle

- Mobiliser les connaissances relatives à :
- L'évolution du métier de Boulanger
- Le pain dans l'alimentation
- Les activités de la filière
- L'emplacement, les locaux, annexes et livraisons
- Les équipements, outillages et installations électriques
- L'organisation et les contrôles
- La démarche qualité
- Aux matières premières :
- Le blé
- La farine de blé
- Les autres farines et graines
- Les autres matières premières de base utilisées en boulangerie
- Les matières annexes utilisées en panification et viennoiserie
- Les produits utilisés dans la réalisation des garnitures sucrées, salées
- Les principaux produits de substitution utilisés dans les recettes
- Aux techniques professionnelles
- Les étapes de la panification
- La fermentation
- La fabrication

**Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.** Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 30.

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

**Rythme :** 35 heures par semaine

**Effectif :** 12 stagiaires

**Rémunération** par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge  
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

**Méthodes pédagogiques**

**mobilisées :** expositive, démonstrative, pédagogie active

**Moyens pédagogiques :** l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

**Modalités d'évaluation durant la formation :** formative, sommative

**Modalité d'évaluation à l'issue de la formation :** examen final



Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
[www.cma-gard.fr](http://www.cma-gard.fr)



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : [cfa@cma-gard.fr](mailto:cfa@cma-gard.fr)

**Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)**  
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)  
904 Avenue Maréchal Juin  
30908 Nîmes Cedex 2



EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

### **RNCPI3856BC03 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnels**

#### **- Mobiliser les connaissances sur :**

- Les sciences appliquées à l'alimentation
- Les sciences appliquées à l'hygiène
- Les sciences appliquées aux équipements et aux locaux
- Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

### **RNCPI3856BC04 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise**

- Connaissance de savoirs associés aux compétences professionnelles dans un contexte d'entreprise en prenant appui sur des supports documentaires professionnels

### **RNCPI3856BC05 : Etude technique liée à l'activité professionnelle**

- . Construire un dossier tout au long de la formation et de l'expérience professionnelle
- . Mettre en évidence les compétences de gestion de la production et dans une deuxième partie du dossier une des compétences, au choix, suivantes :
  - Approvisionnement
  - Démarche qualité et de progrès
  - Commercialisation et Communication
  - Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie

### **RNCPI3856BC06 : Expression et connaissance du monde**

#### **. Français et histoire-géographie**

- 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

### **RNCPI3856BC07 : Langue vivante**

#### **. Compétences de niveau B1+ du CECRL**

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

### **RNCPI3856BC08 : Epreuve facultative de langue vivante**

#### **. Compétences de niveau B1+ du CECRL**

- S'exprimer oralement en continu
- Interagir en langue étrangère
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère



Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
[www.cma-gard.fr](http://www.cma-gard.fr)



Tél : 04 66 62 80 30  
Fax 04 66 62 80 37  
Courriel : [cfa@cma-gard.fr](mailto:cfa@cma-gard.fr)

**Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)**  
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)  
904 Avenue Maréchal Juin  
30908 Nîmes Cedex 2

