

BP Boulanger en alternance

(diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 37491

Le titulaire du Brevet Professionnel 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 permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.

Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle.

Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

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

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

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 97.

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



Tél : 04 66 62 80 30

Fax 04 66 62 80 37

Courriel : 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



BP Boulanger en alternance

(diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 37491

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 institutionnels

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, 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
- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère

RNCP37491BC08 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



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr



Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : 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

