



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 4

BP BOULANGER

Diplôme de l'Éducation nationale

Code RNCP : 13856 Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée : Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis - Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Prérequis : Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une Mention complémentaire Boulangerie spécialisée ou Pâtisserie boulangère ou d'un Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du BP Boulanger, professionnel hautement qualifié, prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il est appelé à animer et à manager une équipe de production et à participer à la commercialisation des produits qui se diversifient pour répondre aux besoins de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable et met en œuvre certains d'entre eux (tri sélectif des déchets, utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

L'activité du boulanger a beaucoup évolué avec la modernisation des fournils cependant les gestes et les pauses de la panification sont depuis toujours les mêmes : pétrissage, fermentation, façonnage, enfournement, cuisson et défournement réalisés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Aptitudes visées : Être organisé et respectueux des techniques d'hygiène et de sécurité, être capable de soutenir un rythme de travail constant, y compris le week-end et garder la station debout.

Compétences à acquérir : Quatre blocs de compétences :

Organiser : Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander, Déterminer et sélectionner les fournisseurs, Définir les besoins liés à la production journalière, Maîtriser les différents "process" de panification et de production boulangère, Optimiser l'implantation du matériel de production, Planifier le travail dans le temps et dans l'espace, Organiser les postes de travail, Optimiser les marges de l'entreprise, Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie, Organiser l'approvisionnement du points de vente

Réaliser : Réceptionner et stocker, Créer, innover, Préparer, fabriquer (Pains, Viennoiseries, Produits de restauration rapide boulangère, Décors), Appliquer, faire appliquer et vérifier les process de fabrication, Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution, Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente, Appliquer les procédures de la démarche qualité, les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés, les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire

Contrôler : Contrôler les mouvements de stock, Mesurer l'échelle des risques sanitaires, Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation, Analyser les résultats de l'entreprise, Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité

Communiquer – Commercialiser : Préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail, Communiquer les directives, 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 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, Communiquer à l'aide des NTIC, Utiliser les différents services des établissements institutionnels

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 12 semaines de 35h par an soit au total 840 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par semaine de 35 heures :

Domaine professionnel : Travaux pratiques au laboratoire de boulangerie (12h), Savoirs associés : Technologie professionnelle (la culture professionnelle, les matières premières, les techniques et le matériel) (4h), Sciences appliquées (4h), Environnement économique, juridique et Gestion de l'entreprise (6h), Techniques commerciales (2h), Alternance (1h)

Domaine général : Expression et Connaissance du Monde (Poursuivre l'acquisition d'une culture générale, Consolider les maitrisés de la langue écrite et orale, Comprendre la diversité des sociétés humaines, Développer l'exercice du raisonnement et de l'esprit critique - Citoyenneté active) (4h), Anglais (2h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : un poste de travail individuel, dit « Parisien », équipé de : 3 plaques de cuisson pâtisseries, 3 grilles de cuisson, 5 plaques inox, 5 planches en bois, 5 toiles en lin, un pétrin spiral, une plaque à induction, une balance de pesée (15kg), un lot de casseroles et poêles, une planche à découper, un bac + couvercle – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de boulangerie : fours à sole 8 bouches + tapis enfourneur, fours ventilés 16 places, chambre de fermentation, cellule de refroidissement, chambre positive / chambre négative, mitigeur refroidisseur, batteur mélangeur, chariot à pain, échelle inox de stockage, placard inox, bacs de stockage des matières premières, divers moules et bannetons, lame à scarification
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 81.8 % en 2020, 75 % en 2019, 66.7 % en 2018

Taux d'insertion : 87.5 % en 2020, 100 % en 2017

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Poursuite de formation au CFA des Métiers de l'Indre :

Niveau 5 : Brevet de Maîtrise Boulanger (2 ans)

Débouchés : Le titulaire du BP boulanger est préparé aux fonctions d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise, d'artisan boulanger, de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [f cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Realisation graphique COMBANA