

# Métiers de l'alimentation

## Brevet Professionnel Boulanger

### Ecole des Métiers du Gers

Le titulaire du Brevet professionnel boulanger est un professionnel très qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et 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, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

#### PROGRAMME DE LA FORMATION

La formation Brevet professionnel s'effectue autour de sept modules, organisés en thématiques professionnelles :

- Pratique professionnelle (fabrication de produits de panification, viennoiserie, traiteur et décor)
- Technologie professionnelle
- Gestion et techniques commerciales
- Sciences appliquées à l'alimentation et à l'équipement
- Connaissance de l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise
- Expression orale et ouverture sur le monde
- Anglais

**TYPE DE FORMATION** Certification

**NIVEAU DE SORTIE** Niveau IV (BP)

**DUREE DE LA FORMATION**

2 ans en alternance

**Tout savoir sur l'Ecole des Métiers - [www.edm-gers.fr](http://www.edm-gers.fr)**



**ECOLE DES METIERS DU GERS**

1 avenue de la République - 32550 PAVIE

Tél. : 05 62 61 22 49 - Télécopie : 05 62 61 23 15

[service-apprentissagecad@cma-gers.fr](mailto:service-apprentissagecad@cma-gers.fr)



<http://jechercheunmetier.fr>

