



V1.5 - 24/01/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le travail manuel
- Être passionné
- Avoir envie de partager et de faire plaisir, de faire découvrir de nouveaux goûts
- Savoir innover et proposer de nouveaux produits
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Enseignement professionnel

- U10 : Fabrication d'une commande
- U20 : Technologie professionnelle
- U30 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- U40 : Gestion appliquée :
 - U41 : Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
 - U42 : Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle

Enseignement général

- U50 : Expression française et ouverture sur le monde
- U60 : Anglais



Missions en entreprise

- Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et consommables
- Calculer la production en fonction des commandes journalières
- Élaborer les commandes fournisseurs
- Organiser son travail et celui de l'équipe de production
- Réaliser la production et concevoir des produits innovants
- Organiser l'approvisionnement du point de vente
- Présenter les produits et valoriser leur commercialisation
- Encadrer l'équipe de production
- Calculer les rendements de production, coût de revient et déterminer le prix de vente
- Analyser les résultats de l'entreprise et optimiser les marges
- Participer à la mise en œuvre des démarches qualité et développement durable et en assurer le suivi



Objectifs de la formation

- concevoir et réaliser des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère
- maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur
- participer à la commercialisation des produits



Validation de la formation

Cette formation est validée par la certification du **Brevet professionnel Boulanger**, de niveau 4.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	2 ans
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 4.
Suite de parcours et débouchés	Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution. https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire du CAP Boulanger, MC Boulangerie spécialisée, MC Pâtisserie Boulangère, Bac Pro Boulanger Pâtissier
Prérequis du contrat d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> - 15 ans et avoir terminé la classe de 3^{ème} - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis du Contrat de professionnalisation	<ul style="list-style-type: none"> - 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : <ul style="list-style-type: none"> o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	7325 € / an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 03/03/2012

