# BP - Boulanger

> Renforcez votre expertise en boulangerie pour développer votre gamme de produits et contribuer à la performance de l'entreprise

- **Apprentissage**
- **BP - Boulanger**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

## Objectifs

- CONCEVOIR et RÉALISER des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.
- OPTIMISER la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- ANIMER et MANAGER une équipe de production et de commercialisation

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiserie et produits de restauration
- BC02 - Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- BC03 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- BC04 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie
- BC05 - Expression et connaissance du monde
- BC06 - Langue vivante étrangère
- BC07 - Langue vivante étrangère (bloc facultatif)
- BC08 - Mobilité (bloc facultatif)

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

**Diplôme :**
BP - BOULANGER

**Niveau :**
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

**Référence :**
RNCP41937

**Certificateur :**
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 03/03/2012

**Débouchés :**
· Ouvrier boulanger hautement qualifié · Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle · Formateur, démonstrateur · Chef d'entreprise ou gérant

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

**Poursuite d'études :**
Il est possible de poursuivre ses études en 2 ans en :

- BM Boulanger (niveau 5)

## Organisation et modalités

**Pour qui :**
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

**Accès :**
- **Prérequis :**
- - CAP boulanger
  - Bac pro boulanger pâtissier

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

**Déroulement :**
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 420 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

**Accessibilité :**

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

**Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/nimes/catalogue/bp-boulanger-for-01426**

---

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**