

BP BOULANGER



fiche mise à jour le 26 mars 2024

OBJECTIFS

Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières

Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère

Connaître les qualités nutritionnelles des produits de panification pour les valoriser auprès de la clientèle

Participer à la gestion de l'entreprise

Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits

Connaître les principes généraux du développement durable et les mettre en œuvre



BP BOULANGER

ORGANISATION

- ⊗ Durée : 2 ans
- ⊗ De septembre à juin
- ⊗ 12 semaines de formation par an
- ⊗ 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- ⊗ Du lundi au vendredi
- ⊗ Lieu : Alençon

ADMISSION

- ⊗ Le BP boulanger s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP boulanger, d'une MC
- ⊗ Boulangerie spécialisée, d'une MC pâtisserie, boulangère ou d'un bac pro boulangerie-pâtisserie

POURSUITES D'ÉTUDES

- ⊗ Brevet de maîtrise boulangerie
- ⊗ Formation pâtisserie

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignement professionnel technologique et pratique

- ⊗ Fabrication d'une commande
- ⊗ Commercialisation et communication
- ⊗ Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie
- ⊗ Technologie professionnelle
- ⊗ Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et à l'environnement professionnel
- ⊗ Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

Enseignement Général

- ⊗ Histoire/géographie
- ⊗ Expression française
- ⊗ Langue vivante étrangère : anglais

MÉTIERS VISÉS

- ⊗ Artisan boulanger
- ⊗ Responsable de production
- ⊗ Chef d'entreprise ou gérant
- ⊗ Formateur, démonstrateur

OÙ FAIRE SON ALTERNANCE ?

- ⊗ Boulangeries (sédentaires ou non)
- ⊗ Grandes et moyennes surfaces (gms)
- ⊗ Industries agro-alimentaires
- ⊗ Entreprises de la filière « blé - farine - pain »
- ⊗ Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits
- ⊗ De panification

LES APPORTS DU 3IFA

- ⊗ Le 3ifa propose à l'apprenant d'exercer ses travaux pratiques dans un laboratoire de boulangerie. Régulièrement renouvelés, les équipements sont multiples et modernes.
- ⊗ Le 3ifa accompagne l'apprenti dans sa recherche d'entreprise d'accueil.
- ⊗ Le pack office 365 est mis à la disposition de l'apprenant, afin qu'il puisse travailler de chez lui.



3ifa
Rue du Roselet
CS 80106
61000 Alençon

INSCRIPTION
02 33 28 76 76
contact@3ifa.fr
ou candidature.3ifa.fr

ACCESSIBILITÉ
Pour toute information, contactez
notre référente accessibilité, Christelle
Fromont - cfromont@3ifa.fr