



Alternance



Brevet Professionnel Boulangerie

Objectifs

À l'issue de sa formation, le titulaire est capable de :

- 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

Débouchés

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

Poursuite d'étude

- Brevet de Maîtrise boulangerie
- Formation Pâtisserie

FORMATION GRATUITE

www.3ifa.fr

2021



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr

02 33 28 76 76

Déroulement

- Durée : **2 ans**
- De septembre à juin
- 12 semaines de formation
- 2 semaines en entreprise, 1 semaine au 3ifa
- Du lundi au vendredi
- Lieu : **CFA 3ifa d'Alençon**

Qualités nécessaires

- Minutie
- Patience
- Endurance
- Organisation
- Sens de l'esthétisme

Public et pré requis

Le BP Boulangerie s'adresse aux jeunes déjà titulaires d'un CAP Boulangerie, d'une MC Boulangerie spécialisée, d'une MC Pâtisserie boulangère ou d'un BAC PRO Boulangerie-pâtisserie.

Entreprises d'accueil

- 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

Inscription

candidature.3ifa.fr



Centre de Formation des Apprentis

contact@3ifa.fr
02 33 28 76 76

BP Boulangerie

Contenu de la formation

● ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Histoire/Géographie
- Expression française
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Langue vivante étrangère : Anglais

● 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

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.



Route du Mans - BP 106 - 61003 Alençon



Rue du Roselet - 72610 Saint Paterne

@3ifa

