

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

BP BOULANGER

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Valorise ta formation pour devenir patron "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mise à jour 29/07/26

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger ou de la CS Boulangerie Spécialisée ou CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 4 en fin d'année

RNCP 41937

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début de certification : 01/09/2026

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du BP Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il/elle maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production, en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

Il /elle maîtrise les calculs des coûts de production, en respectant les critères qualité et les réglementations.

Il /elle peut animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation.

A terme, il /elle doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Connaissant les qualités nutritionnelles des produits, il les valoriser auprès de la clientèle.

Au fait des principes du développement durable, il sait mettre en œuvre certains comme le tri sélectif des déchets.

Activités visées :

- Gestion des matières premières, des produits intermédiaires et consommables.
- Organisation et réalisation de la production.
- Respect de la démarche qualité et de progrès.
- Commercialisation et communication.
- Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Boulanger
- Technologie Boulanger
- Organigramme

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Gestion
- Commercialisation, communication, relations client

MATIÈRES GÉNÉRALES :

- Anglais
- Expression et connaissance du monde

POURSUITES DE FORMATION

- CS Fabrication traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger Pâtissier

Le titulaire du BP Boulanger peut exercer son activité en :

- Boulangerie artisanale, sédentaire ou non
- Boulangerie intégrée de la grande distribution
- Entreprise industrielle de boulangerie et panification fine
- Entreprises utilisant un fournil de fabrication des produits de panification
- Entreprise de la filière « Blé – farine – pain »
- Centres de formation

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1^{er} novembre en vous connectant sur notre site : www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

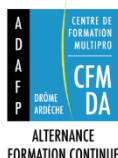
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile