

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.
- Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur.
- Il est appelé à animer et manager une équipe de production.
- Il participe à la commercialisation des produits.
- À terme, il doit être capable de créer, de reprendre et de gérer une entreprise de boulangerie.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 910 heures sur 2 ans
- 13 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une MC Boulangerie spécialisée ou d'une MC Pâtisserie boulangère ou d'un Bac Professionnel Boulangerie pâtisserie.
- Jeune jusqu'à 30 ans.

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage : C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

Le boulanger travaille un produit noble. Spécialiste du pain et la viennoiserie, il sait confectionner une grande diversité de pains pour satisfaire une clientèle exigeante.

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année
Jusqu'à 17 ans	25%	37%
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1^{er} janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

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.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de maîtrise Boulanger
- Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale
- Formation connexe en Pâtisserie

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
- Gestion
- Technique commerciale

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon – cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr