



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE BOULANGERIE

# BREVET PROFESSIONNEL boulangerie

Niveau 4 - Professionnel très qualifié

## CMA FORMATION

### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Boulangerie  
(1 ou 2 ans)

CS Boulangerie  
spécialisée (1 an)

CS Techniques de  
Tour (1 an)

BP BOULANGER  
(2 ans)

Vous  
êtes ici

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 15 € TTC

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel

### DÉBOUCHÉS

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/37491/>

### POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage avec un BM Boulanger.

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger se prépare aux fonctions d'artisan boulanger ou de chef boulanger dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles. Il peut également s'installer à son compte.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

En 2 ans : titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une Mention Complémentaire boulangerie spécialisée ou d'un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie.

Durée totale : 900h

Nombre d'heures au CFA :

1<sup>ère</sup> année : 450h

2<sup>ème</sup> année : 450h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Domaine Général

- Français (Expression et connaissance du monde)
- Langue vivante
- Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise

##### Domaine Professionnel

- Fabrication d'une commande
- Science appliquée à l'alimentation - hygiène
- Dossier professionnel
- Technologie

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation. Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

CMA FORMATION MURET

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

#### Renseignements formations

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60

