



# BP BOULANGER

## 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



mis à jour le 8 mars 2023

**3ifa.fr**



Centre de Formation des Apprentis

**FORMATION  
GRATUITE**

# BP BOULANGER



Centre de Formation des Apprentis

## ORGANISATION

- > 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

## 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.

## POURSUITE 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

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

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

## DÉBOUCHÉS

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

## QUALITÉS NÉCESSAIRES

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

## 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.

## TYPES D'ENTREPRISES VISÉES

- > 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

**3ifa.fr**

**CFA 3ifa**  
Rue du Roselet  
CS 80106  
61000 Alençon

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

