

Brevet Professionnel Boulanger (BP Boulanger)

Objectifs

À l'issue de la formation, vous serez capable :

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières.
- Concevoir des produits de panification.
- Réaliser des produits de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.
- Valoriser les produits auprès de la clientèle.
- Participer à la gestion de l'entreprise.
- Animer et manager une équipe de production.
- Participer à la commercialisation des produits.

Entreprises d'accueil

Entreprises boulangères, grandes et moyennes surfaces, toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication des produits de panification.

Prérequis

- **Âge** : de 15 à 29 ans révolus.
- **Niveau d'entrée** : au moins niveau 3 : CAP Boulanger ou Bac Professionnel Boulanger Pâtissier.
- **Motivation** à exercer le métier visé et pour la formation en alternance.

Modalités d'inscription

- Dossier de candidature complété.
- Participation à la réunion d'information et/ou à l'entretien de vérification des prérequis.
- Participation aux ateliers de recherche d'entreprises le cas échéant
- Signature d'un contrat d'apprentissage ou Attestation d'engagement de l'employeur.

* Positionnement : Personnalisation du parcours possible en fonction du parcours antérieur et des résultats d'une évaluation diagnostique, avec entrée décalée sur parcours possible. Nous pouvons adapter nos parcours aux situations de handicap.

Formation par apprentissage

Code diplôme	Code RNCP
45022108	13856

Niveau de sortie

Titre reconnu par l'Etat de Niveau 4 (cadre européen des certifications).

Durée de la formation

840 heures (sur 2 ans),
Possibilité de formation en 1 an (soit 245 heures) selon conditions.
Démarrage en septembre.

Durée du contrat

2 ans, modulable en fonction du positionnement* (jusqu'à 1 an supplémentaire pour les personnes en situation de handicap).

Rythme de l'alternance

En moyenne : 1 semaine sur 3 en UFA.
Le calendrier peut varier pour tenir compte des périodes d'activité fortes en entreprise.
Le calendrier d'alternance est remis lors de l'inscription.

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Architecture et contenu de la formation

Bloc de compétences 1 : Approvisionnement/ gestion des matières premières des produits intermédiaires et consommables : réceptionner les matières premières, contrôler et stocker les matières premières, produits intermédiaires et les consommables, calculer la production en fonction des commandes, approvisionner les postes de travail

Bloc de compétences 2 : Organisation et réalisation de la production : choisir les différentes méthodes de fabrication en répondant aux attentes des clients, implanter de manière rationnelle le matériel de production, organiser son travail et celui de l'équipe de production, réaliser la production, vérifier l'application du processus de fabrication dans le respect des normes d'hygiène, concevoir des produits innovants

Bloc de compétences 3 : Démarche qualité et de progrès : participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi, participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi

Bloc de compétences 4 : Commercialisation et communication : approvisionner les points de vente, présenter les produits, valoriser la commercialisation des produits, communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication; communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs, identifier et solliciter les établissements institutionnels

Bloc de compétences 5 : Gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie/ Gestion des ressources humaines : animer une équipe, participer au recrutement et à l'évaluation des membres de l'équipe

Bloc de compétences 6 : Gestion économique et financière : calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente, analyser et exploiter les documents comptables, participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production

Bloc de compétences 7 : Expression française et ouverture sur le monde

Bloc de compétences 8 : Anglais

Méthodes mobilisées

Formation par la voie de l'apprentissage. Pédagogie de l'alternance.

L'enseignant-formateur construit des séquences d'apprentissage en lien avec les expériences en entreprise des alternant(e)s et le métier préparé.

Des outils de liaison relatifs au suivi de l'apprentissage sont mis en place, en particulier le livret d'apprentissage dont l'utilisation est obligatoire.

A minima, deux visites de suivi sont menées par les formateurs par année de formation, et un dialogue régulier est noué avec les maîtres d'apprentissage.

Pédagogie active privilégiant :

- Les mises en situation ou simulations individuelles et collectives de résolution de problèmes (exercices pratiques, travaux sur plateaux techniques)
- La mobilisation des savoirs acquis en cours théoriques sur l'élaboration de projets
- Une organisation coopérative des apprentissages
- Une responsabilité personnelle de l'alternant(e) (plan de travail, auto-évaluation).

Évaluations certificatives / Sessions d'examen *

Épreuves	Coefficient	Type	Forme
E1 : Fabrication d'une commande	12	Ponctuel	Pratique et Oral durée : 12h
E2 : Technologie professionnelle	3	Ponctuel	Ecrit durée : 2h
E3 : Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	3	Ponctuel	Ecrit durée : 2h
E4 : Gestion appliquée • Environnement économique juridique et social de l'entreprise • Dossier : Étude technique liée à l'activité professionnelle	3 3	Ponctuel Ponctuel	Ecrit durée : 2h Oral durée : 30 min
E5 : Expression française et connaissance du monde	3	Ponctuel	Ecrit durée : 3h
E6 : Anglais	1	Ponctuel	Oral durée : 30 min
Epreuve facultative de langue		Ponctuel	Oral durée : 30 min

* Sessions d'examen adaptées aux situations de handicap.

Modalités d'évaluation

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre :

- Évaluation des acquis en centre de formation (Quiz, QCM, Devoirs surveillés, Productions personnelles, Entraînement aux épreuves, Questionnaire oral...)
- Évaluation en entreprise (Entretiens tripartites avec le Maître d'apprentissage)
- Entretiens individuels d'évaluation formative, de régulation, de bilan jusqu'à l'inscription à la certification visée

Références : Taux moyens du CFA régional

	2022-23	2021-22	2020-21	2019-20
Taux de réussite du BP Boulanger dans l'UFA	-	83%	-	-
Taux de réussite globaux <i>Effectif présenté</i>	-	87% 2200	90% 1303	90% 1053
Insertion professionnelle (Enquête réalisée 6 mois après la fin de formation)	-	en cours	44%	44%
Taux de poursuite d'étude	-	en cours	50%	44%
Satisfaction globale Apprentis entrants (Enquête réalisée en début de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	89% 600/2531	90% 365/2485	92% -	94% -
Satisfaction globale Apprentis sortants (Enquête réalisée en fin de formation auprès de l'ensemble des apprentis du CFA) <i>Répondants / Sondés</i>	-	68% 354/2400	83% -	86% -
Taux d'abandon globaux	-	14%	11%	-

Retrouvez également tous les résultats globaux du CFA Aktéap sur notre site internet.

Après la formation

Suites de parcours possibles / Passerelles :

Brevet de Maîtrise (niveau 5).

Débouchés professionnels :

- Ouvrier Boulanger hautement qualifié.
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle.
- Formateur démonstrateur.
- Chef d'entreprise ou gérant.

Modalités financières

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenti.

La formation est éligible à la prise en charge financière par l'Opérateur de Compétences (OPCO) de l'entreprise d'accueil.

Coût annuel moyen préconisé par France Compétences : 7 533 €.

Pour les employeurs publics d'État et hospitaliers, la formation est également prise en charge par ces derniers en totalité.

Pour les employeurs publics territoriaux, la formation est prise en charge à 100% par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale).

Rémunération de l'apprenti

L'apprenti perçoit une rémunération déterminée en pourcentage du SMIC (Salaire Minimum Interprofessionnel de Croissance).

Année d'exécution du contrat	Apprenti de moins de 18 ans	Apprenti de 18 à 20 ans	Apprenti de 21 à 25 ans	Apprenti de 26 ans et plus
1 ^{ère} année	27%	43%	53%*	100 %*
2 ^{ème} année	39%	51%	61 %*	100 %*
3 ^{ème} année	55%	67%	78 %*	100 %*

* Toutefois, sa rémunération peut être supérieure au SMIC si l'entreprise applique des accords (de convention collective ou de branches professionnelles, d'entreprises...) proposant un salaire minimum supérieur au SMIC.

En cas de succession de contrats, la rémunération est au moins égale au minimum légal de la dernière année du précédent contrat (même employeur ou nouvel employeur).

Aides financières de l'apprenti (sous conditions)

- Aide pour l'acquisition du **1^{er} équipement** (selon OPCO).
- Aide pour l'**hébergement** (maxi 6 € par nuitée lors des périodes de formation au CFA).
- Aide pour la **restauration** (maxi 3 € par repas lors des périodes de formation au CFA).
- Aide au financement du **permis de conduire** de 500€ pour les apprentis majeurs.

Délais d'inscription

Les inscriptions sont ouvertes à compter de janvier.

Le contrat d'apprentissage peut débuter en entreprise 3 mois avant la date de début de la formation.

Intégration possible en cours de formation et tout au long de l'année selon le diagnostic du positionnement à l'entrée pour réduction de la durée de la formation.

Publics accueillis

Formation proposée sous statut d'apprentissage exclusivement.

Accès par transport

- Parking gratuit à proximité / places de parking gratuites aux alentours.
- Parc à vélo.
- Ligne de bus à proximité : en provenance de Grenoble ou de Voiron.
- Gare SNCF de Voreppe à proximité (5 min à pied).

Accessibilité P.M.R. des locaux

Oui en partie.

Les + de la formation

• Engagements et partenariats

Participation à des concours

• Restauration

- Cantine / self sur place
- Cafétéria sur place
- Restaurant d'application sur place
- Commerces alimentaires et de restauration à proximité

• Hébergement

Internat sur place

Matériel / Équipement

- Laboratoires de boulangeries
- Cuisines pédagogiques
- Restaurants d'application

Coordonnées de l'UFA



Lycée Professionnel les Portes De Chartreuse

387 Avenue de Stalingrad
38340 VOREPPE
04 76 50 25 73
ufa@portesdechartreuse.org
secretariat-ufa@portesdechartreuse.org
www.portesdechartreuse.org

Référent.e Handicap

Franceline GIROUX
ufa@portesdechartreuse.org

CFA de rattachement :



(siège régional)
4 rue de l'Oratoire
69300 CALUIRE ET CUIRE
cfa@akteap.cneap.fr
www.cfa-creap.com

Association loi 1901
Numéro UAI : 0693764S
N°SIRET : 50304921500026