



# FORMATION

BP  
BOULANGER



*Crédit photos : CFA de Sète - Service communication Ville de Sète*

**CFA NICOLAS ALBANO**

TÉL : 04 99 57 60 35  
SITE : [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr)



DESRIPTIF ET RÉFÉRENTIEL CONSULTABLE SUR LE SITE DE FRANCE COMPÉTENCES :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

Date d'enregistrement de la certification : 21/04/2023 et valable jusqu'au 31/08/2026

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

## OBJECTIF DE QUALIFICATION :

### Niveau IV – Ouvrier(e) boulanger(e) hautement qualifié(e)

#### PUBLIC VISÉ PAR LA FORMATION :

- Public en apprentissage : être âgé de 16 ans et 29 ans révolus

#### PRÉREQUIS :

- Être titulaire du CAP Boulanger
- Autres publics : nous consulter

#### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION :

Pré-inscription par formulaire en ligne possible toute l'année à partir du site Web [www.cfadesete.fr](http://www.cfadesete.fr) rubrique [Apprentis/Déposer ma candidature] ou sur rendez-vous lors des mercredis de l'apprentissage ou des journées Portes ouvertes au centre, plus d'infos sur la page d'accueil du site Web.

Démarrage de la formation en septembre, entrée possible jusqu'en décembre, nous consulter. Inscription validée à réception du contrat d'apprentissage

#### QUALITÉ DES FORMATEURS :

Tous les formateurs sont compétents et diplômés dans la spécialité / discipline qu'ils dispensent. Ils justifient de plusieurs années d'expérience en qualité de formateur.

#### RESTAURATION :

- Plateau repas sur réservation : 6 €
- Pour l'apprenti après déduction de la participation de 3€ de l'OPCO, son prix est de 3€

#### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Adaptation des parcours par le référent handicap et locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite  
(Référente handicap : Magali GONZALEZ)

#### CERTIFICATION :

BP BOULANGER – DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU IV

#### DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION :

- 840 h en centre de formation sur deux ans – 420 h / an
- 2 374 h en entreprise sur deux ans – 1 187 h / an
- Possibilité d'adapter le parcours en fonction du profil du candidat et après entretien et tests de positionnement
- Alternance Centre de formation / Entreprise
- 35 h hebdomadaires en centre de formation
- Amplitude horaire variable en fonction des plannings
- La formation au CFA se déroule en continu et en présentiel
- Effectif global : 63 à 90 apprenants sous condition d'un effectif minimum de 7 apprenants par groupe

#### TRANSPORTS :

- Par train : arrivée en gare de Sète qui se situe à 10 mn de marche du CFA

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION :

- Évaluations formatives tout au long du parcours (questionnaires, études de cas, mises en situation)
- Bilans intermédiaires et en fin de formation
- Évaluations certificatives ponctuelles en fin de parcours
- Attestation de formation

#### TARIFS :

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, le prix de la prestation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante.

Autres situations : nous consulter

#### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS :

- Ouvrier(e) hautement qualifié(e), responsable de production, formateur, démonstrateur, gérant(e)
- Création d'entreprise



## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

À l'issue de la formation, le stagiaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de traçabilité, de qualité et de santé au travail, sera capable de :

- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise et les commander
- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie
- Définir les besoins liés à la production journalière
- Maîtriser les différents process de panification et de production boulangère
- Optimiser l'implantation du matériel de production
- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
- Organiser les postes de travail
- Optimiser les marges de l'entreprise
- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie
- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente
- Réceptionner et stocker
- Préparer, fabriquer, créer, innover
- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication
- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution
- Disposer des produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente
- Appliquer les procédures de la démarche qualité
- Appliquer les mesures d'hygiène, de sécurité et de santé des salariés
- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité Alimentaire
- Contrôler les mouvements des stocks
- Mesurer l'échelle des risques sanitaires
- Contrôler l'évolution des produits tout au long du Processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation
- Analyser les résultats de l'entreprise
- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre des postes de travail
- Communiquer les directives
- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers
- Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement
- Communiquer avec les différents acteurs de la filière
- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe
- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace vente
- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit
- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
- Utiliser les différents services des établissements institutionnels

## **MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :**

### **1-LES MOYENS :**

- Salles de formation avec vidéoprojecteur
- Espaces numériques/Connexion Internet
- Environnement numérique de travail
- Plateaux techniques

### **2-LES SUPPORTS :**

- Cours
- Dossiers techniques
- Études de cas
- Supports numériques
- Fiches techniques
- Fiches d'organisation du travail
- Fiches de séances
- Grilles d'auto-évaluation

### **3-LES MÉTHODES :**

- Expositive
- Interrogative
- Active
- Expérimentale

### **4-PROGRAMME :**

#### **DOMAINE PROFESSIONNEL :**

- Bloc 1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration
- Bloc 2 : Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie
- Bloc 3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil
- Bloc 4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

#### **DOMAINE GÉNÉRAL :**

- Bloc 5 : Expression et connaissance du monde
- Bloc 6 : Langue vivante étrangère

[cfa.accueil@cfadesete.fr](mailto:cfa.accueil@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 35

Référente handicap : Magali GONZALEZ  
[magali.gonzalez@cfadesete.fr](mailto:magali.gonzalez@cfadesete.fr) / 04 99 57 60 37

