

Mise à jour : Mars 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage
Diplôme de niveau 3 en Boulangerie
Autres : nous consulter

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Boulanger (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP37491) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de boulanger

Compétences visées et résultats attendus :

BLOC 1 : Réaliser d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

BLOC 2 : Mettre en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

BLOC 3 : Appliquer 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

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 96%

**Lieu de formation
& contact :**

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la
Chambre des Métiers - Pôle des
Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Expression et connaissance du monde / Anglais
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées à l'Alimentation / Technologie professionnelle / Pratique professionnelle/ Environnement Économique, Juridique et Social / Gestion /

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Coût de la formation :

x

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

x

x

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers :
cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

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

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de maîtrise Boulanger

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)