

# POLE METIERS DE BOUCHE

BP BOULANGER

en 2 ans

Parole d'apprenti : " Valorise ta formation pour devenir patron "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU  
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger ou de la MC  
Boulangerie Spécialisée ou MC Pâtisserie Boulangerie

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA  
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,  
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la  
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être  
fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COÛT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de  
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup>  
novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet :  
"Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos  
entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année  
scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature  
d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après  
inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et  
le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la  
signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux  
personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre  
site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des  
apprenants porteurs de handicap »

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti connaît :

- la gestion des matières premières, des produits intermédiaires et  
consommables
- l'organisation et la réalisation de la production
- le respect de la démarche qualité et de progrès
- la commercialisation et la communication
- la gestion d'unité et/ou d'entreprise de boulangerie

## MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie
- Organigramme

**MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES :**

- Sciences appliquées
- Gestion
- Vente, commercialisation

**MATIÈRES GÉNÉRALES :**

- Anglais
- Français

## POURSUITES DE FORMATION

- MC Employé traiteur (possible au CFA)
- Bac professionnel Boulanger pâtissier

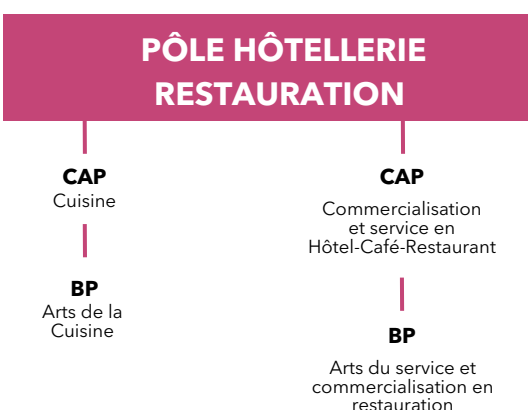
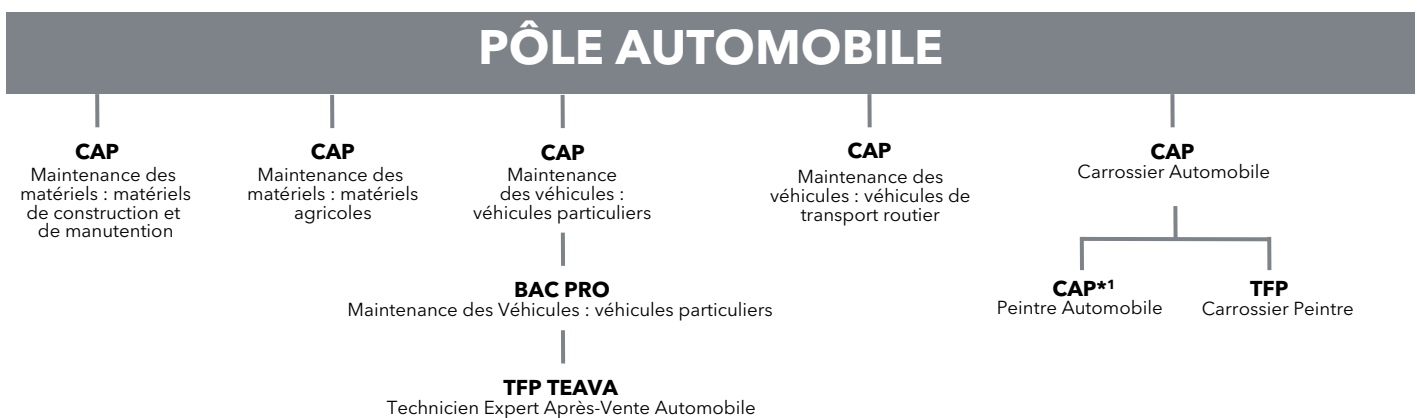
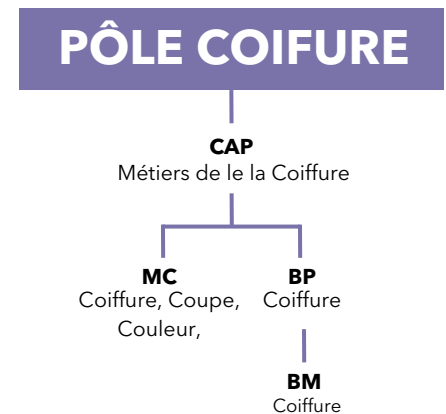
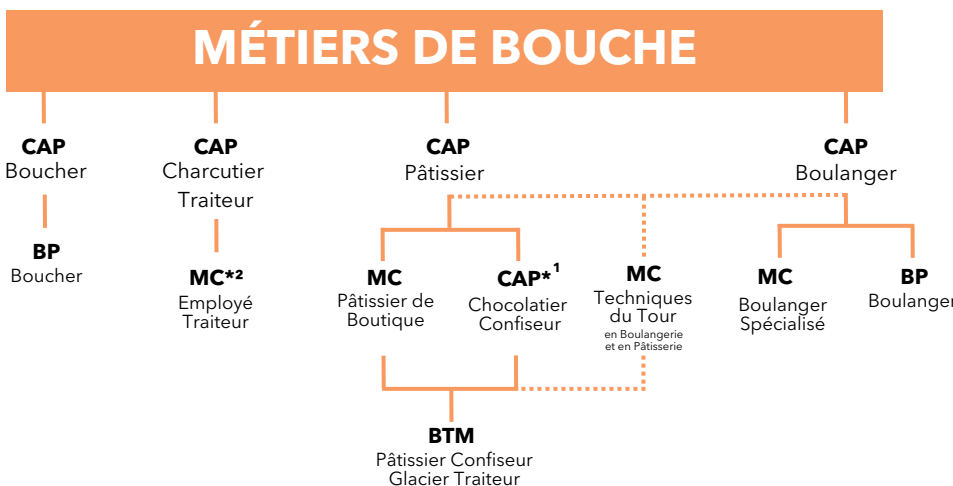
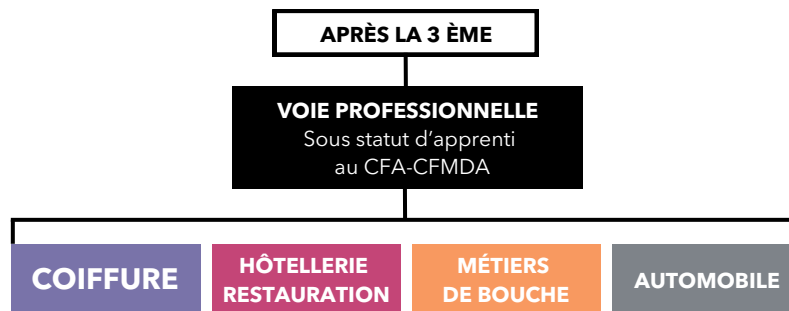
**Le titulaire du brevet professionnel boulanger est amené à exercer  
son activité de service dans tous les domaines :**

- Boulangerie artisanale sédentaire ou non
- Boulangerie intégrée en grande distribution
- Entreprise industrielle de boulangerie et panification fine
- Entreprise de la filière « Blé – farine – pain »

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE