



BOULANGER

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un(e) professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié.

Il(Elle) participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il(elle) acquière les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe.

Il(Elle) peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

OBJECTIFS

- Etre capable de concevoir et de réaliser les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- Etre capable d'évaluer les coûts de production.
- Etre capable de construire un argumentaire de vente.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 24 apprentis (en groupes de 14 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 15 alternances de 4 jours en présentiel (du lundi au jeudi).

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent des Contrôles en Cours de Formation (CCF) et des épreuves ponctuelles, écrites, orales, et de production.

Délivrance d'un diplôme de niveau 4.



BP

BREVET PROFESSIONNEL

Diplôme de niveau 4

RNCP N°37491

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : Être titulaire du CAP Boulanger.
(dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : inscription@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : m.langrognat@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

N° 37491

Arrêté du 1^{er}
septembre 2023

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Boulangerie
- Technologie Boulangerie
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée
- Dossier

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

Evaluations formatives :

- exercices pratiques
- présentations orales
- expressions écrites
- examens blancs

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE BOULANGERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

- Expression Française et Ouverture sur le monde
- Langue vivante (Allemand ou Anglais)

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

