

BP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1700558F — Mise à jour : 23 septembre 2024

Organisme responsable : CMA Formation Quimper

Contenu

Objectifs

Le titulaire du BP est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et de gérer une entreprise de boulangerie.

Programme

Enseignement professionnel : Pratique professionnelle ; Technologie professionnelle ; Sciences appliquées ; Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social ; Gestion ; Technique commerciale

Enseignement général : Expression française et ouverture sur le monde ; Anglais

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	Niveau de sortie Niveau Bac général, pro ou techno, BP
------------------------------------	---

Liste des certifications

BP boulanger Code RNCP : 37491

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1548850	Présentiel	Quimper	31/08/2024	29/06/2026
1807279	Présentiel	Quimper	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1700558F