

BP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179554F — Mise à jour : 27 février 2026

Organisme responsable : **CMA Formation Rennes-Bruz**

Contenu

Objectifs

Professionnel hautement qualifié, le boulanger conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des pâtisseries et des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

La formation Brevet Professionnel Boulanger permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Réaliser des produits de boulangerie en tenant compte de leur qualité nutritionnelle,
- Planifier le travail d'une équipe et respecter les impératifs de livraison,
- Utiliser les différentes techniques de fabrication en fonction des demandes,
- Analyser et rectifier ces techniques en fonction des situations,
- Gérer et animer une équipe.

Programme

Blocs de compétences

RNCP37491BC01 – Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

RNCP37491BC02 – Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

RNCP37491BC03 – Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

RNCP37491BC04 – Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

RNCP37491BC05 – Expression et connaissance du monde

RNCP37491BC06 – Langue vivante étrangère

RNCP37491BC08 – Mobilité (facultatif)

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 : 41937

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090045	Présentiel	Bruz	31/08/2026	29/06/2028
2090046	Présentiel	Saint-Malo	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179554F