

BP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25179588F — Mise à jour : 27 février 2026

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 viennoiseries, 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 : 41937

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090083	Présentiel	Quimper	31/08/2026	29/06/2028

Source : GREF Bretagne #25179588F