

BP boulanger

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25180819F — Mise à jour : 27 février 2026

Organisme responsable : CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers

Contenu

Objectifs

A l'issue de la formation, le titulaire du brevet professionnel boulanger sera capable de concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il maîtrisera les techniques professionnelles pour optimiser la production en respectant les règles d'hygiène, de prévention des risques professionnels et les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettront de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaîtra les principes généraux du développement durable. Il animera, managera une équipe de production, participera à la commercialisation des produits. A terme, il sera capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Programme

Bloc 1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Bloc 2 : Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

Bloc 3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

Bloc 4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Bloc 5 : Expression et connaissance du monde

Bloc 6 : Langue vivante étrangère

Bloc 7 : Langue vivante étrangère (facultatif)

Bloc 8 : 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
2091635	Présentiel	Guipavas	31/08/2026	29/06/2028

