

BP BOULANGER



POINTS CLÉS

Pré-requis

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP équivalent dans le domaine de la boulangerie
- Autres pré-requis à retrouver sur notre site internet

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU BP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

2 ANS soit 808h de formation à la Skool



OBJECTIFS

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

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. Il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie.

Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Chef de fournils / Responsable de production
- Chef d'équipe
- Artisan boulanger (Chef d'entreprise)
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur, démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
- Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- CS Pâtisserie de boutique
- CAP Chocolaterie confiserie



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP41937

Certificateur : MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2026

V3 - 15/05/2026

BP BOULANGER

PROGRAMME

BLOC 1 - Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration (RNCP41937BC01)

BLOC 2 - Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie (RNCP41937BC02)

BLOC 3 - Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil (RNCP41937BC03)

BLOC 4 - Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie (RNCP41937BC04)

BLOC 5 - Expression et connaissance du monde (RNCP41937BC05)

BLOC 6 - Langue vivante étrangère (RNCP41937BC06)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP41937 - V3 - 15/05/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du BP.

Passerelle : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41937/>



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :

- De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
- De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

Passerelle : Les personnes déjà titulaires d'un diplôme de niveau équivalent ou supérieur au BP sont dispensées des épreuves générales / Équivalence : Aucune

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com
145 Chemin de la Passio Vella
66100 PERPIGNAN

