

## Brevet professionnel Boulanger (BP Boulanger)



### Objectifs

- Fabriquer une commande
- Mobiliser les connaissances de technologie professionnelle
- Mobiliser les connaissances en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel.
- Connaître l'environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise
- Réaliser une étude technique liée à l'activité professionnelle

### Contenu de la formation

Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère  
Maîtriser les techniques professionnelles, dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels  
Exercer des responsabilités d'encadrement et contribuer à la commercialisation  
Être capable, avec de l'expérience, de créer, reprendre et gérer une entreprise de boulangerie

**Type d'action**  
Apprentissage

**Lieu de formation**  
Lycée polyvalent François  
Rabelais  
Chemin DU DODIN  
69571  
DARDILLY CEDEX

**Date de session**  
Du 04/09/2024 au 30/06/2026

**FORMATION  
EN  
ALTERNANCE**

## Chiffres clés 2024

76.9 % de réussite    76 % de satisfaction    82 % d'insertion à 6 mois    18 % de poursuite d'études



### Les points forts de la formation

Les GRETA CFA, forts d'une expertise de 50 ans, conseillent et accompagnent individuellement dans des projets professionnels. Les équipes d'experts assurent une formation de qualité sur des plateaux techniques modernes et performants.



### Organisation

**Rythme de la formation :** journée , semaine

**Durée indicative :** 2 ans

**Durée totale en heures :** 1780 heures

**Nombre d'heures en centre :** 800 heures

**Nombre d'heures en entreprise :** 980 heures

**Effectif mini/maxi :** 8 - 12

**Modalités d'enseignement :** formation entièrement présentielle

**Modalités d'entrée et de sortie :** entrées/sorties à dates fixes

**Type de la Formation :** 1 semaine en centre de formation 2 semaines en entreprise



### Modalités pédagogiques

**Parcours de formation :** mixte

**Équivalence et passerelles:** Dispenses d'épreuves possibles en fonction du diplôme détenu.

**Méthodes pédagogiques :** Exposés, démonstrations et mises en situation

**Modalités d'évaluation et/ou Modalités de Validation :** Contrôles en cours de formation, examen final.

**Possibilité de valider des blocs de compétences :** oui



### Métiers visés

h2102 : conduite d'équipement de production alimentaire  
d1102 : boulangerie - viennoiserie



### Accès

**Publics visés :** tout public

**Niveau d'entrée :** niveau 3 (CAP,BEP,CFPA du 1er degré)

**Prérequis :** Être titulaire d'un : • Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier. • CAP Boulanger. • MC Boulangerie spécialisée/MC Pâtisserie boulangère.

**Modalités d'accès :** admission sur dossier

**Délais d'accès :** Variables de 2 semaines à 4 mois, selon la validation de la prise en charge financière et les places disponibles.

**Modalités d'accessibilité personnes en situation de handicap :** Oui référencé H+



### Financement

**Tarif global indicatif :** 6847 € TTC

**Financements possibles :** Prise en charge des frais de formation et de rémunération dans le cadre du contrat d'apprentissage - financement OPCO

**Modalités de financement :** contrat d'apprentissage

[Nos Conditions Générales de Vente](#)



### Nos labels



### Poursuite d'études

Brevet de maîtrise (BM) Boulangerie.

<b>Niveau de sortie</b> niveau 4 (Bac général , technologique ou professionnel)	<b>Spécialités de formation NSF</b> 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.	<b>Code RNCP/RS</b> RNCP37491	<b>Nom du certificateur</b> Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse	<b>Date certification</b> 21/04/2023	<b>Accessible par la VAE</b> Oui	<b>Mise à jour</b> 24/03/2025
					<b>Formation certifiante</b> Oui	



### Contact Formation

GRETA CFA Hôtellerie Restauration Alimentation  
Chemin du Dodin CEDEX 24  
69571 DARDILLY BP 24  
04 78 66 88 97  
greta-cfa.hra@ac-lyon.fr



<https://greta-cfa.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation>