



B.P BOULANGER(ÈRE)

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Préparer aux épreuves du BP Boulanger(ère).

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 connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental).

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Pratique Professionnelle
- > Technologie Professionnelle
- > Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
- > Gestion Appliquée

Domaine général

- > Expression Française et Ouverture sur le Monde
- > Anglais

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Examen ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

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



POURSUITE DE FORMATION

- > CAP Pâtissier (proposé à IFI 03)
- > Brevet de Maîtrise en Boulangerie

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





B.P BOULANGER(ÈRE)



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS

Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'alternance signé.

Prérequis

Titulaire du CAP Boulanger

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

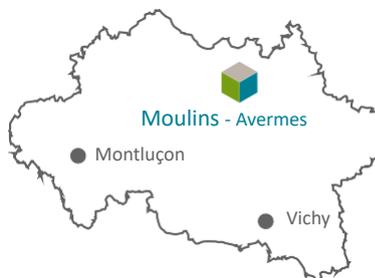
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 28/06/2021



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

