

LA FORMATION

Etre titulaire d'un des diplômes suivants : CAP Boulanger, CAP Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur, CAP Glacier Fabricant, BEP Alimentation option boulangerie ou pâtisserie.

• **Qualités requises :**

Bonne condition physique, bonne culture générale, faire preuve d'initiative, avoir le sens commercial et le sens des responsabilités, avoir des compétences de gestion.

• **Programme :**

- Enseignement général :

Français,
Histoire – géographie,
Comptabilité,
Initiation Economique et Juridique,
Techniques commerciales.

- Enseignement professionnel :

Technologie professionnelle
Pratique professionnelle.

L'APPRENTISSAGE

Signature d'un contrat de travail avec un Maître d'Apprentissage pour une durée de 2 ans. La formation est de 600 heures par an au CFA. L'apprenti sera présent au CFA 2 jours par semaine ; le reste du temps, il sera dans son entreprise d'accueil.

• **Missions confiées dans l'entreprise :**

Le titulaire du BP Boulanger maîtrisera les fonctions et tâches suivantes :

- Approvisionnement : choix matières premières et quantités, commande, etc...
- Production et gestion de la qualité : mise en place matériels, planification phases techniques, calcul et dosage ingrédients, etc...
- Entretien : plan entretien matériel.
- Contrôle – qualité : conformité règles hygiène et sécurité, qualité produits, etc...
- Gestion : courante et du personnel (organisation du travail de l'équipe).
- Commerciale : identification clientèle et concurrence, écoute clientèle, adaptabilité à demande, élaboration argumentaire vente, promotion des produits, mise en place de produits nouveaux.

LE MÉTIER

Le BP (Brevet Professionnel) est destiné à former des techniciens spécialisés et atteste d'une haute qualification dans l'exercice du métier. Le contenu de la formation est donc fortement orienté sur la pratique, la technologie professionnelle, l'organisation du travail et les sciences. C'est un diplôme de niveau IV délivré par l'Éducation Nationale.

Le secteur des métiers de la bouche offre de nombreux débouchés et d'importantes opportunités d'emplois. Le boulanger conçoit et réalise les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés, en tenant compte des temps impartis et des matériels. Il évalue les coûts de production et construit un argumentaire de vente.

LES DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BP Boulanger, peut accéder à différents postes à responsabilité tels que :

- responsable de la conduite d'une boulangerie artisanale, industrielle ou d'un rayon boulangerie en grande ou moyenne surface,
- chef d'entreprise,
- employé ou responsable d'une boulangerie française à l'étranger,
- employé dans un fournil d'essai.

Après l'obtention du BP, il est possible de poursuivre des études afin d'obtenir le Brevet de Maîtrise par l'intermédiaire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Ce diplôme est décerné aux candidats qui possèdent une haute qualification professionnelle et technique, capables de gérer et diriger une entreprise et de former des apprentis.