

Formation

Diplômante	Qualifiante
En alternance	Continue

BP Boulanger

Créatif, artisan et commerçant, son talent esthétique et ses compétences font toute la différence !



FORMATION

Objectifs

- Concevoir et réaliser les différents produits de panification et de viennoiserie ainsi que les produits salés,
- Tenir compte des temps impartis et des matériels,
- Evaluer les coûts de production,
- Construire un argumentaire de vente.

Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 13 à 14 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Organisation, Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel, Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise, Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle, EFOM Expression française et ouverture sur le monde, langue vivante étrangère (Anglais) et arts appliqués.

Et après ?

A l'issue de la formation, le titulaire du diplôme peut poursuivre son cursus ou accéder directement à l'emploi.

CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis,
- Après un CAP et une MC Mention Complémentaire Boulanger .

VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET
pascal.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET
veronique.pieret@cfa-alfor.fr
03.26.69.90.17