

# BP Boulangier

Fiche diplôme



Le(la) titulaire du Brevet Professionnel Boulangier réalise et fait assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il(elle) maîtrise les techniques professionnelles, est capable d'organiser et gérer une unité de production et peut reprendre, créer et gérer sa propre entreprise.

Formation  
certifiante

Durée  
2ans

Apprentissage



## Vos pré-requis :

- Etre titulaire:
  - du CAP Boulanger et de la Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée
  - ou du CAP Boulanger et de la Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère
  - ou du Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

## Vos objectifs :

- Définir les besoins d'approvisionnement, sélectionner les fournisseurs et négocier les achats,
- Réceptionner, contrôler et stocker les produits approvisionnés,
- Perfectionner sa pratique des techniques de fabrication des produits de boulangerie, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère,
- Définir et suivre les coûts, déterminer les prix de vente,
- Assurer la gestion des ressources humaines,
- Assurer la gestion économique et financière de l'entité de production,
- Assurer la gestion commerciale de l'entité de production et participer à l'acte de vente,
- Mettre en œuvre les démarches pour être conforme aux normes de qualité, faire respecter l'hygiène et la sécurité et s'impliquer dans le développement durable.

## Pour quels métiers ?

- Artisan boulanger(-ère), ouvrier(-ère) boulanger(-ère), chef d'entreprise, gérant(e) entreprise



Durée :

Apprentissage  
Cursus de 2 ans



Lieu de formation

LYCEE DES METIERS  
LAUTREAMONT - TARBES



## Programme

### En centre de formation

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle et Sciences Appliquées
- Gestion appliquée
- Arts appliqués à la profession
- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante

### En entreprise

- Participer aux achats et gérer les approvisionnements
- Gérer un point de vente
- Participer à la production de l'entité en mettant en œuvre toutes les techniques de transformation de la matière première en produit fini
- Participer à la gestion économique et financière de l'entité
- Encadrer une équipe



## Suivi et évaluation

Evaluation des acquis tout au long de la formation,

Validation du diplôme par examen en fin de formation,

Suivi pédagogique réalisé en lien avec l'entreprise.



## Après votre diplôme



### BM\* Boulanger

Objectif principal : assurer les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale.

\*Brevet de Maîtrise



### CAP Pâtissier en 1 an

Objectif principal : fabriquer et vendre des produits de pâtisserie (entremets, petits fours secs et moelleux, petits gâteaux, gâteaux de voyage.

Votre futur