RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CFA DE L'ACADÉMIE DE TOULOUSE
GIP FCIP

BP BOULANGER

Lycée Lautréamont
TARBES (65)

DURÉE
2 ans

NIVEAU
4

LE MÉTIER EN BREF

Le titulaire du BP boulanger exerce comme **artisan boulanger, ouvrier boulanger, chef d'entreprise**, gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution.

Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il **conçoit et réalise** des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.
Ses connaissances sur les **qualités nutritionnelles** des produits de panification lui permettent de les **valoriser auprès de la clientèle**.

QUELLES COMPÉTENCES VAIS-JE ACQUÉRIR ?

- Prise en charge de la panification, de la viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère ;
- Participation à la gestion d'entreprise ;
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits ;
- Connaître les principes généraux de développement durable ;

QUELLES SONT LES CONDITIONS D'ACCÈS ?

- Être titulaire d'un CAP Boulanger/Pâtissier
- Avoir une bonne condition physique

QUELLES SONT LES POURSUITES D'ÉTUDES ?

- BM Boulanger
- CAP pâtissier
- Titre d'encadrant d'entreprise artisanale

ET LES DÉBOUCHÉS ?

- Boulanger hautement qualifié
- Artisan boulanger
- Responsable de production
- Gérant d'entreprise artisanale

CONTACT
Stéphanie HAMILLE
07 77 34 32 55
stephanie.hamille@ac-toulouse.fr

RETROUVEZ TOUTES NOS FORMATIONS
maforpro-occitanie.fr

@cfa.academie.toulouse