Spécial Formation

FILIÈRE ALIMENTATION - Métiers de la boulangerie

BP BOULANGER

espace formation des métiers et de l'artisanat

EFMA

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie, de restauration boulangère et de décor artistique
- Maitriser les techniques de travail sur levain liquide, levain dur et poolish
- Maitriser la réalisation de pains spéciaux, pains aromatiques et viennoiseries garnies, classiques et modernes
- Maitriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité
- Développer ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification
- Développer des capacités de management et d'organisation

CONTENU

Enseignement professionnel : pratique et technologie boulangère, sciences et gestion appliquées, mémoire

Enseignement général : expression française et ouverture sur le monde, anglais

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

- Durée : 826 heures sur un parcours complet de 1 an à raison d'une semaine de cours sur trois.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de boulangerie de 12 postes équipés de 2 fours à sol sur une surface de 150 m²

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisée par le rectorat
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 71,43 % (2021) et 83,3 % (2022)

MàJ : 01/11/2022

LES ⊕

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement en A.P.P (Atelier Pédagogique Personnalisé)

PUBLIC

- Jeunes de 15 (sortis de 3ème) à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un diplôme référencé dans l'annexe 2 du référentiel de BP Boulanger
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement

LIEU

EFMA - Bourgoin-Jallieu - Isère (38)

DATES / HORAIRES

De 8h15 à 12h20 et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

(Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...) : nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre/octobre avec possibilités d'entrées décalées
Mini. 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
L'EFMA est signataire de la Charte H+.
Des référentes handicap à votre disposition au 04 76 70 86 68

Siret : 13002795600015

BP BOULANGER

Filière alimentation
MÉTIERS DE LA BOULANGERIE

MÉTIERS

Le boulanger fabrique du pain courant (baguette) et une gamme de pains spéciaux (complet, au son, au seigle…) ainsi que des viennoiseries (croissant, brioche). Il peut aussi préparer des pâtisseries courantes ou des produits « traiteur » (les quiches et les pizzas) ou des produits de "snacking" (sandwich, salades).

L'activité du boulanger a cependant évolué avec la modernisation des fournils, surtout en ce qui concerne la conduite de la fermentation et les modes de cuisson.

POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE

CAP Boulanger → CAP Patissier (en 1 an) → BP Boulanger → BM Boulanger

CAP Boulanger → BP Boulanger

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Accès direct à l'emploi en boulangerie, chez un artisan dans la grande distribution, en entreprise industrielle de boulangerie.
- Un boulanger peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise

POUR EN SAVOIR PLUS

- Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.
- Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.
- Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration : + d'infos sur efma.fr

POUR CANDIDATER

- Vous pouvez candidater en vous connectant sur cma-isere.fr/univers-efma • Rubrique "s'inscrire à l'efma"
- Consultez "actus événements" pour connaître les dates des portes ouvertes

espace formation des métiers et de l'artisanat
EFMA

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri CS 72029
38307 Bourgoin-Jallieu
04 74 43 67 00
contact@efma.fr
efma.fr

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes