

## 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 2 ans 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 m<sup>2</sup>

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisée par le rectorat
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite : 83,3 % (2022) 83,3 % (2023)



## LES

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

## PUBLIC

- Jeunes de 15 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
  - Travailleurs handicapés (RQTH)
  - Salariés en contrat de professionnalisation
  - Salariés en reconversion
  - Demands 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 référents handicap à votre disposition au 04 76 70 86 68

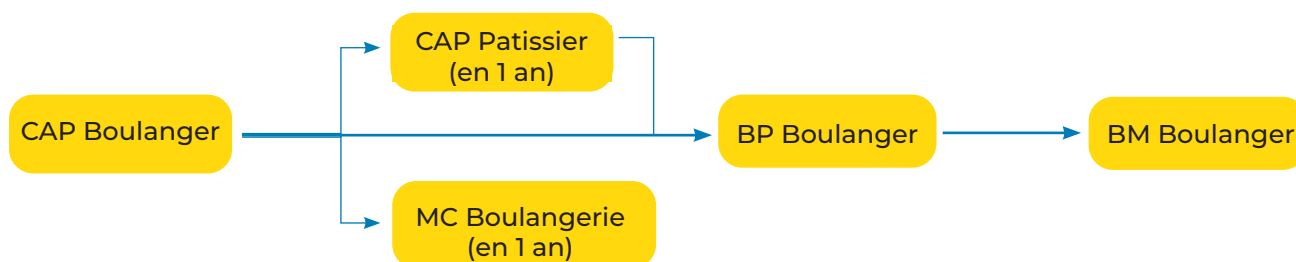


## MÉTIERS

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



## 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](http://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](http://efma.fr)

## POUR CANDIDATER

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

