

BP Boulanger/boulangère en 1 an

Greta Nord Alsace

GRETA NORD ALSACE (GNA)
123, route de Strasbourg
67504 HAGUENAU
Téléphone: 03 88 06 16 66
gna@greta-nord-alsace.com



Retrouvez nous également sur :



Responsable(s) de l'action

Anne MULLER
Conseiller(e) en Formation Continue
06 07 56 05 20
03 88 06 16 65
Laure ROOS
Assistant(e)
06 99 32 11 64

Taux de réussite : 100 %



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

Le BP boulanger prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de 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.

Il participe à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur). Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.

Il connaît les principes généraux du développement durable. Il est en mesure de mettre en oeuvre certains d'entre eux (le tri sélectif des déchets, l'utilisation de produits biologiques ou équitables, etc.).

CONTENUS DISPENSÉS

Épreuve / Unité (EU) - UE 1 - Fabrication d'une commande
Épreuve / Unité (EU) - UE 2 - Technologie professionnelle
Épreuve / Unité (EU) - UE 3 - Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
Épreuve / Unité (EU) - UE 4 - Gestion appliquée
Épreuve / Unité (EU) - UE 5 - Expression française et ouverture sur le monde
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - Mobilité
Unité facultative / Epreuve facultative (Ufac) - UF - Épreuve facultative de langue vivante étrangère

MODALITÉS

En centre et stage en entreprise, En contrat de professionnalisation

Modalités d'inscription :

Etude du CV et de la lettre de motivation, entretien

Modalités d'évaluation :

En contrôle en cours de formation

Méthodes pédagogiques :

Alternance

Validation :

BP Boulanger

Niveau d'entrée :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac)

Prérequis :

CAP Boulanger

Durée en centre :

420H

Durée en entreprise :

1000H

Public visé :

Salarié en contrat de professionnalisation

Rythme :

Alternance

Tarif individuel :

12€/h avec prise en charge possible de la région. Financement en contrat de professionnalisation, CPF, CPF de transition professionnel,...

Financier :

Pôle emploi, CPF, CPF de transition professionnelle, contrat de professionnalisation, financement individuel ou entreprise, OPCO, pro A

Délai d'accès :

Une réponse est apportée sous 15 jours après l'entretien

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)

Date :

Du 01 Septembre 2022 au 30 Juin 2023

Lieu :

Lycée professionnel André Siegfried - Lycée des métiers

Adresse :

Lycée André Siegfried

12 Rue des Dominicains

67500 Haguenau

Téléphone: 03 88 73 54 55

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique