Le Fontanil
CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

BREVET PROFESSIONNEL

BOULANGER

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du BP boulanger est un professionnel hautement qualifié qui conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère.

Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif d'optimisation de la production et dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il effectue les calculs liés aux coûts de production. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits. Il est apte à valoriser auprès de la clientèle ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification. Il maîtrise les principes du développement durable.

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans
420 h par année à raison de 12 semaines au CFA
en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise.
La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

· Avoir entre 16 et 29 ans
· Être titulaire d'un des diplômes suivants :
  · Diplôme de niveau V : CAP Boulanger ou Mention Complémentaire Boulangerie spécialisée ou Mention Complémentaire Pâtisserie boulangère
  · Diplôme de niveau IV : Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	100%
2ème année	39%	51%	61%	
3ème année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : BP Boulanger ·- code diplôme 45022108 - Niveau 4·- RNCP 37491 · Ministère de l'Éducation Nationale

Matières	Nombre d'heures par an	Examen			
		Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Fabrication de commande	176h/an	Ponctuelle	Écrite, pratique et orale	12	12h00/2jours
Technologie professionnelle	40h/an		Écrite	3	2h00
Sciences Appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	24h/an		Écrite	3	2h00
Gestion Appliquée · Environnement économique, juridique et gestion de l'entreprise · Etude technique liée à l'activité professionnelle (dossier professionnel)	48h/an		· Écrite · Orale	· 3 · 3	· 2h00 · 30 mn
LV1 : Anglais	24h/an		Orale	1	10 mn + 20 mn de préparation
Expression française et ouverture sur le monde	48h/an		Écrite	3	3h00
Mathématiques professionnelles en 1ère année Création d'entreprise en 2ème année	24h/an	Non évalué			
Travail d'alternance	24h/an				
Arts Appliqués à la profession	12h/an				

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- Mention complémentaire Boulangerie spécialisée (1 an)
- CAP Pâtissier

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite