



# BOULANGER

## BP

BREVET PROFESSIONNEL  
RNCP N°37491

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Professionnel Boulanger (niveau 4) est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié. Il participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe. Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5).

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de concevoir et de réaliser les différents produits de panification, de viennoiserie, de produits salés dans le respect de l'hygiène et de la sécurité.
- ✓ Etre capable d'évaluer les coûts de production.
- ✓ Etre capable de construire un argumentaire de vente.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.  
Autres situations : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :  
des épreuves ponctuelles écrites et orales  
des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°37491.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :  
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :  
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

82%

Taux de satisfaction  
globale

76%

Taux d'insertion  
professionnelle

70%

Taux de  
recommandation

83%

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel
- Gestion appliquée
  - Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise
  - Etude technique liée à l'activité professionnelle

### MODULES GENERAUX

- Français / Ouverture sur le monde
- Langue vivante

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock\_785354407

[Conditions générales de vente](#)



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

