

# BREVET PROFESSIONNEL

## • Boulanger

### BP - Niveau 4 - Professionnel hautement qualifié

RNCP37491

Date du JO/BO : 03/03/2012

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

Version février 2025

#### Aptitudes & objectifs :

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



#### Formation :

Bloc de compétence 1 : Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Bloc de compétence 2 : Mise en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

Bloc de compétence 3 : Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

Bloc de compétence 4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Bloc de compétence 5 : Expression et connaissance du monde

Bloc de compétence 6 : Langue vivante étrangère

Bloc de compétence 7 : Langue vivante étrangère (Bloc facultatif)

Bloc de compétence 8 : Mobilité (Bloc facultatif)

#### Perspectives métiers :

- Ouvrier boulanger hautement qualifié | Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle | Formateur, démonstrateur | Chef d'entreprise ou gérant

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : examen en CCF / Ponctuel  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : BM Boulanger

Prérequis : Etre titulaire d'un CAP ou d'un Bac Pro ou d'un CS dans le domaine de la boulangerie

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

#### Durée :

420h par an (1 à 3 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

#### Tarifs :

À partir de 15.00€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF

Contactez-nous pour une étude personnalisée

#### Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

#### Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

#### Contact CMA Formation Tarbes :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

## Les + de la formation à CMA Formation :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

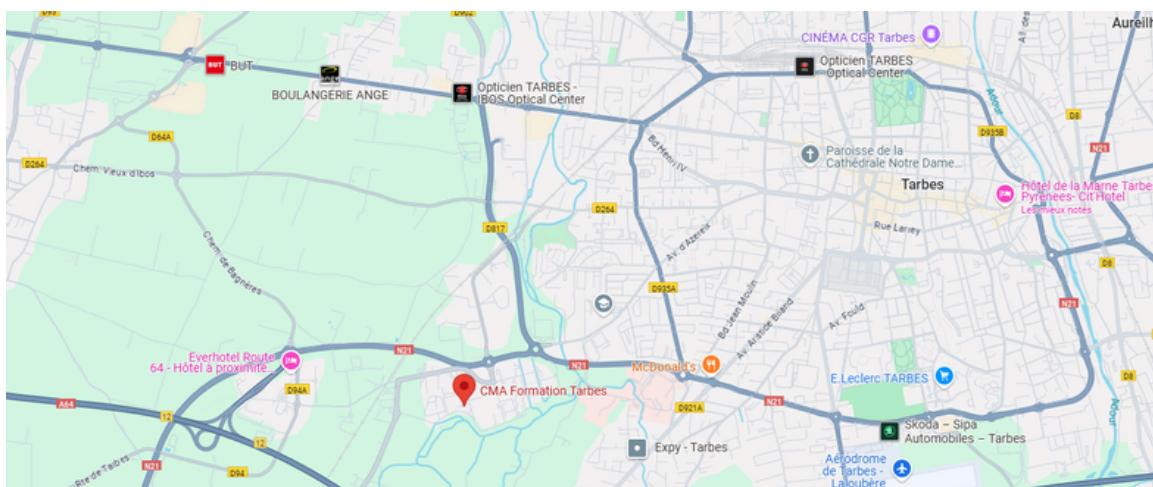
BM  
↑  
BP  
↑  
CS  
↑  
CAP



#### Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version février 2025