



LE BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

Ce brevet professionnel peut être intégré à la suite d'un CAP, d'une MC ou d'un bac pro dans le secteur de la boulangerie, tels que : CAP boulanger, une MC boulanger spécialisé, une MC pâtisserie boulangère, un BAC pro boulanger-pâtissier

Le programme du BP boulanger permet l'acquisition de connaissances théoriques, qui seront ensuite mises en pratique. Les matières au programme du BP sont :

- Panification
- Viennoiserie
- Restauration boulangère
- Maîtrise du matériel
- Contrôle qualité : sécurité et hygiène, qualité nutritionnelle
- Animation, management d'équipe
- Relation-client
- Techniques de vente et commercialisation des produits boulangers
- Gestion d'entreprise : aspect financier, juridique, administratif
- Optimisation de la production et gestion des stocks (matières premières et consommables)
- Développement durable en agro-alimentaire

Pour indication, la formation d'une durée totale de 840 heures sur 2 ans se répartit comme suit :

Pratique : Fabrication d'une commande :	336 h
Technologie professionnelle : matières premières, techniques et matériel professionnel :	144 h
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements et aux locaux :	72 h
Gestion appliquée : gestion de l'entreprise, RH, compta, Commercialisation :	120 h
Expression française et ouverture sur le monde	72 h
Langue vivante étrangère :	48 h
Gestion de l'alternance	48 h

MODALITES D'EXAMEN

EPREUVES	Coefficient
Fabrication d'une commande	12
Gestion appliquée	6
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux équipements, aux locaux et à l'environnement professionnel	3
Technologie professionnelle	3
Expression française et ouverture sur le monde	3
Langue vivante étrangère	1