

VOUS SOUHAITEZ

- Apprendre un métier
- Obtenir un diplôme professionnel reconnu
- Alterner entre l'établissement de formation et l'entreprise
- Sécuriser votre parcours de formation
- Acquérir une première expérience en entreprise et vous insérer plus rapidement dans la vie professionnelle

LES PRÉREQUIS

- Vous avez entre 15 ans et 29 ans*

**Sans limite d'âge pour le statut RQTH (reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé), créateur ou repreneur d'entreprise, sportif de haut niveau.*

- Vous êtes titulaire d'un CAP (ou tout autre diplôme de niveau 3)
- L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BP Boulangier a pour objectif de former des professionnels capables d'assumer des responsabilités techniques, organisationnelles et commerciales en boulangerie. Le titulaire du diplôme maîtrise les techniques de panification, de viennoiserie et de sandwicherie : choix des farines et ingrédients, pétrissage, fermentation, façonnage, cuisson et finition. Il assure l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières, en respectant les règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité alimentaire. Il organise et planifie la production en fonction des besoins de la clientèle, des périodes d'affluence et des objectifs de l'entreprise. Il participe à la gestion économique (coûts, rendements, prix de revient) et à la commercialisation des produits, en valorisant leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles. Il anime et encadre une équipe de production et intègre les principes du développement durable dans son activité.

RÉSUMÉ DE LA FORMATION

Le BP Boulangier forme des professionnels hautement qualifiés capables de concevoir et réaliser des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère. Il prépare aux fonctions d'ouvrier hautement qualifié, de chef d'entreprise ou de responsable de production.

MÉTIERS VISÉS

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Chef boulanger / responsable de production
- Artisan boulanger – chef d'entreprise ou gérant de boulangerie
- Formateur ou démonstrateur en boulangerie

RÉSUMÉ DU MÉTIER

Le boulanger titulaire du BP gère la production : choix et contrôle des matières premières, élaboration des pâtes, cuisson des pains et viennoiseries, création de produits de snacking. Il organise le travail en fournil, encadre l'équipe, participe à la gestion et valorise ses produits auprès de la clientèle.

POURSUITE D'ÉTUDE

Ce diplôme a pour vocation l'insertion professionnelle mais vous pouvez prétendre à une poursuite en CS notamment

TYPE DE RECONNAISSANCE ET VALIDATION

+ d'informations sur cette certification en cliquant sur le lien suivant :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/41937>

Niveau de diplôme : 4 (BP)

Conditions de déroulement de la validation du diplôme conformément au référentiel d'examen.

Code(s)	–
NSF	221
ROME	H2102 - D1102
FORMACODE	21538
RNCP	41937

NOM DU CERTIFICATEUR

Diplôme du ministère de l'Education nationale de Niveau 4 (BP)

Date d'enregistrement de la certification : 20/02/2026

Date d'échéance de la certification : 31/08/2028

DURÉE DE LA FORMATION

Sauf conditions particulières : le contrat est conclu pour 2 ans (13 semaines de formation (455 heures) par an au sein du lycée pendant la période scolaire)

MODALITÉS DE FORMATION

La formation se déroule en cours collectif, en présentiel dans l'établissement de formation.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS À LA FORMATION

Le contrat d'apprentissage porte mention de la date du début de l'exécution du contrat d'apprentissage. La date de début de la formation pratique chez l'employeur et de la période de formation ne peut être postérieure de plus de trois mois au début d'exécution du contrat. (Article L6222-12 du code du travail). Le délai est conditionné par le calendrier des plateformes institutionnelles d'affectation avec une durée maximum de 6 mois. En cas de contact hors plateforme, la prise de contact est effectuée dans les 72h

Entrées / sorties permanentes pour une durée minimum de 6 mois (positionnement réalisé par l'établissement de formation)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

<https://ifpra-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/CONDITIONS-GENERALES-DE-VENTE.pdf>

TARIFS ET FINANCEMENT

Éligible à une prise en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise formatrice, la formation est gratuite pour l'apprenti, Pour les employeurs du secteur public contactez l'établissement de formation.

CONTACTS – RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

IFPRA - Pôle valorisation de l'offre de formation 2, rue du docteur Fleury | 76130 Mont Saint Aignan. Contact : 0232089414

// ifpra-contact@ac-normandie.fr <https://ifpra-normandie.fr> (Nos formations > Apprentissage)

<https://cfa-aca-normandie.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

MÉTHODE MOBILISÉE

Alternance d'apports théoriques et pratiques. Mises en situations professionnelles sur plateaux techniques. Enseignements généraux réalisés en salle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les modalités d'évaluation sont conformes au règlement d'examen du référentiel de la certification. Selon la certification, les épreuves peuvent se dérouler en contrôle en cours de formation (CCF) seul, en CCF et ponctuel, ou en ponctuel.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Les personnes en situation de handicap peuvent contacter l'organisme de formation en amont de leur souhait d'inscription pour une adaptation des modalités en fonction de leurs besoins.

Pour l'apprenti en situation de handicap, un accompagnement individualisé est mis en place :

- la mise en relation avec un référent handicap de proximité au sein de l'établissement et du référent handicap apprentissage de l'IFPRA : ifpra-handicap-apprentissage@ac-normandie.fr
- l'adaptation des moyens pédagogiques, techniques et organisationnels lorsque cela est nécessaire et possible
- l'orientation vers des partenaires spécialisés si les besoins dépassent les capacités de l'organisme de formation (partenariat de l'IFPRA avec le GIP ALFEPH)

QUALIFICATION DES FORMATEURS

Formateurs expérimentés dans l'individualisation des apprentissages.

Enseignants certifiés Education Nationale, formateurs Bac +3 avec une expérience significative en formation, intervenants professionnels.

LIEU DE FORMATION

Établissement / antenne	Sigle	Ville	Département
François Rabelais	LP	Ifs	Calvados (14)

Dénomination : IFPRA - Institut de Formation Professionnelle en Région Académique / IFPRA - Numéro de déclaration d'activité : 23 76 P0090
76 | N° SIRET : 18760909400029 | CODE NAF : 8559A
L'IFPRA Normandie est labellisé Qualiopi – Eduform.