



IFA
B O U R G E S

**INSTITUT
DE FORMATION
EN ALTERNANCE**

BREVET PROFESSIONNEL BOULANGER

- Niveau : 4
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 840 heures
- Rythme de la formation : 12 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 16
- Taux de réussite : 100 %
- Code RNCP : 37491
- Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse
- Date d'enregistrement de la certification : NC



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Insertion professionnelle.
- Brevet de Maîtrise (Niveau 5).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef(e) boulanger(ère) ou artisan commerçant. Responsable de laboratoire.
- Il est possible de travailler dans : l'artisanat, la grande distribution et l'industrie.
- Formateur(trice) démonstrateur(trice).
- Création ou reprise d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le/la titulaire du BP Boulanger est un/une professionnel(le) hautement qualifié(e), qui conçoit et réalise des produits de planification de viennoiseries, de sandwicheries et de restauration boulangère.
- Il/elle doit être capable d'établir un argumentaire, d'assurer la promotion des produits, de prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières.
- Il/elle maîtrise les techniques professionnelles et doit avoir des connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de planification.

✓ COMPÉTENCES VISÉES

- Parfaite connaissance du matériel.
- Maîtrise des process de fabrications.
- Capacité à animer et manager l'équipe de production.
- Participer à la commercialisation des produits.
- Être dans une démarche de développement durable.
- S'adapter à l'évolution des comportements de consommation.

🔍 CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Sciences appliquées à l'hygiène et aux locaux.
- Technologie.
- Vente commercialisation.
- Gestion appliquée.
- Anglais.
- Français / Ouverture sur le monde.
- Connaissance de l'entreprise.

📄 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

• Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

• Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par bloc de compétences : non

• Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Études de dossier et réponses individualisées.

💰 COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 6783€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

📅 MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis** : le candidat doit être titulaire du CAP Boulanger (Niveau 3).
- **Candidature & Délais d'accès** : Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

♿ SITUATION DE HANDICAP

- **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.
- En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

⊕ LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

✉ CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

