



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 : 65%
- 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(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) qui conçoit et réalise des produits de viennoiserie, de sandwicherie 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 panification.

✓ 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'évaluation :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par blocs 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 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 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

