

Brevet Professionnel Boulangier

Le métier

En poursuivant votre cursus de **Boulangier** avec le Brevet Professionnel, vous vous préparez à devenir un ouvrier qualifié.

Vous serez ainsi capable de contrôler l'ensemble des opérations de panification, d'acquérir de nouvelles techniques, de prendre davantage d'initiatives.

Après plusieurs années d'expériences, vous serez en capacité de gérer une entreprise. Vous aurez également la possibilité de créer ou reprendre une entreprise.

L'apprenti(e) BP Boulangier développe ses savoir-faire de CAP et en acquiert de nouveaux.



Approfondir ses savoir-faire :

- Le travail des brioches
- La réalisation de pains décorés
- Le service traiteur
- Les quiches, tourtes, pizzas ...
- La gestion d'une entreprise (personnel, comptabilité, techniques commerciales ...)
- Evaluer les coûts de production

La formation

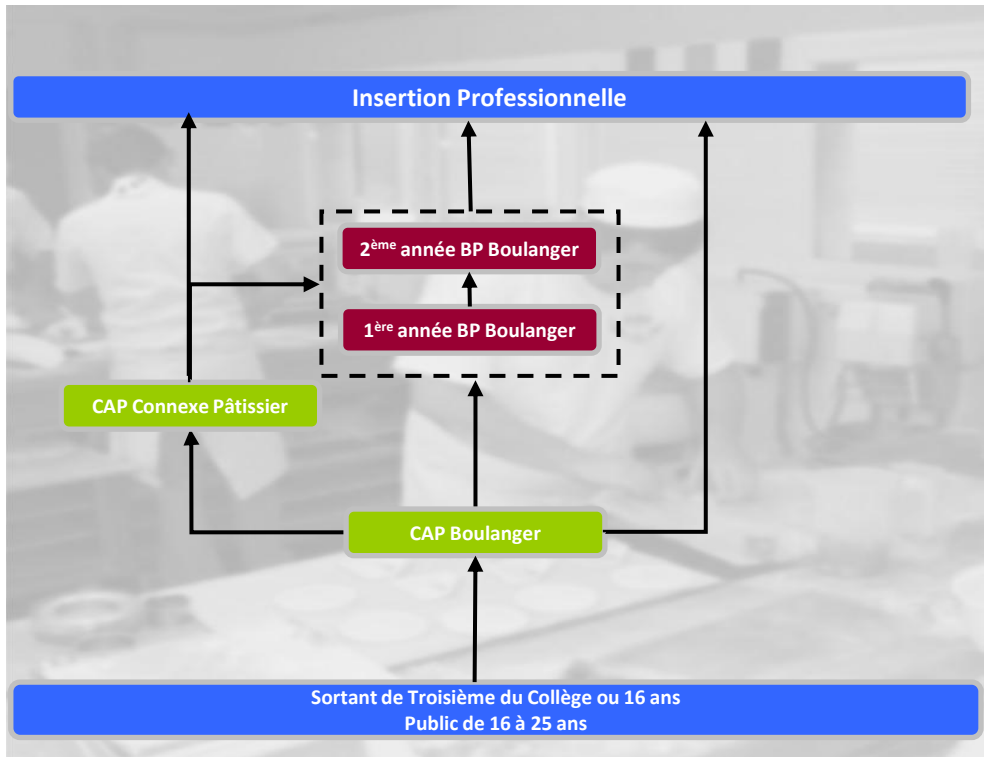
Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> • Expression française et ouverture sur le monde • Anglais 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratique professionnelle • Technologie professionnelle • Connaissance de l'entreprise, gestion comptabilité, commercialisation • Sciences appliquées

Modalités de la formation :

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

La filière boulangerie



Les perspectives professionnelles

Titulaire du BP Boulanger vous vous préparez aux fonctions d'artisan boulanger ou de chef boulanger dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles.

Après quelques années d'expériences professionnelles, vous pourrez également vous installer à votre compte.

