

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (400 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être Titulaire du CAP Boulanger ou d'un premier diplôme de Niveau 3 (CAP - CS*) ou supérieur (Bac Pro) du même domaine (CS* Boulangerie Spécialisée - CS* Pâtisserie Boulangère - Bac Pro Boulanger Pâtissier)



LES PERSPECTIVES – LE PARCOURS

Poursuite de formation

- CAP Pâtissier en 1 an (connexe)
- CS* Fabrication Traiteur
- CS* Techniques du Tour
- Brevet de Maîtrise Boulangerie en 2 ans

Types d'emplois et débouchés

En tant que professionnel hautement qualifié, le titulaire du BP Boulanger est préparé pour exercer des fonctions d'ouvrier boulanger, artisan boulanger, chef boulanger, gérant d'entreprise. Il est capable d'assurer la production et la vente, et peut gérer une entreprise :

- L'approvisionnement, contrôle qualité et stockage des matières premières
- La conception et la réalisation des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère
- La valorisation et commercialisation des produits auprès de la clientèle
- La gestion de l'entreprise (coûts de production et comptabilité, recrutement et encadrement du personnel, techniques commerciales...)
- Le respect des réglementations en vigueur (dont règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels)

En boulangerie artisanale, en grande ou moyenne surface ou dans l'industrie agro-alimentaire.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 71,4%
- Taux de poursuite d'études : 14,3%
- Taux net de rupture : 28%
- Insertion professionnelle : 100%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois

*Anciennement Mention Complémentaire (MC)



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve d'habileté manuelle
- Respecter les règles d'hygiène
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par l'Education Nationale, convocation et notes envoyées par le Rectorat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Programme de la formation et compétences visées

Enseignement professionnel	Enseignement général
• Enseignement pratique • Organisation de la Production • Technologie professionnelle • Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et aux équipements • Gestion appliquée - Environnement économique et juridique et gestion de l'entreprise - Dossier : étude technique liée à l'activité professionnelle	• Expression et ouverture sur le monde • Anglais 