



BP BOULANGER

Niveau 4 RNCP41937

OBJECTIFS

Réaliser une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Mettre en œuvre les techniques professionnelles de boulangerie

Appliquer des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public souhaitant se former - se perfectionner

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

Les candidats doivent justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel,

- soit, s'ils possèdent un des diplômes suivants :

- CAP Boulanger
- CS Boulangerie spécialisée
- CS Pâtisserie boulangère
- Baccalauréat Professionnel Boulanger-pâtissier,

de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité de la spécialité boulanger du brevet professionnel

DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

Possible en 1 an si Bac Professionnel Boulangerie Pâtisserie validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

Formation Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

Professeurs diplômés pour les enseignements généraux

Maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/bp-boulangier>

DÉBOUCHÉS

Ouvrier boulanger hautement qualifié

Responsable de production

Formateur

Démonstrateur

Chef d'entreprise ou gérant

SUITE DE PARCOURS

BM Boulanger

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas de passerelle pour cette certification

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 20-02-2026

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

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise			
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnelle	CTM Certificat Technique des Métiers	CS Certificat de Spécialisation	

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

S^TE-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

S^T-NAZAIRE

02 28 54 17 01 · accueilcfp44saintnazaire@cma-paysdelaloire.fr

ANGERS

02 41 22 61 56 · accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 49 88 88 · accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · accueilcfp85@cma-paysdelaloire.fr





Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

