

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
<p>Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration            Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie            Application 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</p> <p><i>Métiers visés : ouvrier boulanger hautement qualifié, responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, chef d'entreprise ou gérant</i></p>

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire du CAP BOULANGER ou CS BOULANGERIE SPÉCIALISÉE	Référentes administratives : viedelapprenant@cfabagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfabagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfabagnac.org Référent entreprise : pedagogie@cfabagnac.org Formateurs : Liste communiquée à l'entrée en formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfabagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : <a href="https://www.cfabagnac.org/">https://www.cfabagnac.org/</a>	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimante-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE				
<p><b>Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les besoins liés à la production (journalière)</li> <li>- Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère</li> <li>- Planifier le travail dans le temps et dans l'espace</li> <li>- Organiser les postes de travail</li> <li>- Préparer, fabriquer</li> <li>- Créer, innover</li> <li>- Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication</li> <li>- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</li> <li>- Préparer ou faire préparer les matières d'œuvre nécessaires aux postes de travail</li> <li>- Communiquer les directives</li> <li>- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe</li> <li>- Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</li> </ul> <p><b>Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer, faire appliquer et vérifier les processus de fabrication</li> <li>- Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution</li> <li>- Contrôler les mouvements de stock (matières premières, produits intermédiaires et consommables)</li> <li>- Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation</li> <li>- Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</li> <li>- Communiquer avec les différents acteurs de la filière</li> <li>- Participer à la valorisation des produits et à l'animation de l'espace de vente</li> <li>- Prendre en compte, analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit</li> </ul> <p><b>Application des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer les besoins en matières premières, produits intermédiaires et consommables</li> <li>- Appliquer les procédures de la démarche qualité</li> <li>- Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés</li> <li>- Appliquer les mesures d'hygiène sanitaire et de sécurité alimentaire</li> <li>- Mesurer l'échelle des risques sanitaires</li> </ul> <p><b>Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commander les matières premières, produits intermédiaires et consommables de l'entreprise</li> <li>- Déterminer et sélectionner les fournisseurs en collaboration avec sa hiérarchie</li> <li>- Optimiser l'implantation du matériel de production</li> <li>- Optimiser les marges de l'entreprise</li> <li>- Définir les besoins en compétences avec la hiérarchie</li> <li>- Organiser l'approvisionnement du ou des points de vente</li> <li>- Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente</li> <li>- Analyser les résultats de l'entreprise</li> <li>- Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe et les tiers</li> <li>- Analyser en collaboration avec sa hiérarchie les besoins d'investissement</li> <li>- Encadrer l'équipe de production : motiver, conseiller, former les membres de l'équipe</li> <li>- Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication</li> <li>- Utiliser les différents services des établissements institutionnels</li> </ul>	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant				
	Intitulé	Volume horaire Hebdomadaire		Volume horaire annuel	
		1ère année	2ème année	1ère année	2ème année
	Enseignement professionnel et technologique	27	27	308	308
	Expression française et ouverture sur le monde	4	4	46	46
Langue vivante Anglais	3	3	34	34	
EPFE	1	1	11	11	
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	BP BOULANGER, diplôme de niveau 4, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION	
BTM Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur	

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 2 ans, dont par an : -400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16

DATES	HORAIRES
Du 12/10/2026 au 09/07/2028	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission