CAMPUS DE GROISY

FORMATEUR DEPUIS 1973

DEVENEZ **BOULANGER**

Version juillet 2025

Héritier d'une longue tradition française, le boulanger perpétue les gestes d'antan et renoue avec des secrets de fabrication ancestraux. Chaque jour, pour notre plus grand plaisir, il fabrique et commercialise des produits de boulangerie divers : pain de tradition française, pains spéciaux, viennoiseries, sandwichs, petite restauration...

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PUBLIC : En contrat d'apprentissage :
De 17* à 29 ans, après un CAP Boulanger
En formation continue : + de 30 ans.
RQTH sans limite d'âge.

PREREQUIS : Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.
Avoir obtenu un CAP Cuisine

QUALITÉS REQUISES :

- Soin
- Résistance physique
- Bonnes relations avec la clientèle
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

MODALITÉS D'ACCÈS :

- Renseigner et retourner un dossier d'inscription.
- Envoyer toutes les pièces justificatives demandées.
- Passer un entretien de motivation et de positionnement
- Conclure un contrat d'apprentissage avec un employeur habilité.

RENTRÉE :

- Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : dates communiquées à l'inscription
- Pour info 1ère rentrée courant Août
- Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant la rentrée au Campus (sauf -15ans)

DIPLÔME : Brevet Professionnel
Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

DURÉE : Formation en 2 ans ; 1 an sous certaines conditions.

RYTHME : sauf cas exceptionnel, 1 semaine en centre de formation, 3 semaines en entreprise selon calendrier d'alternance fourni à la rentrée

CONTENU PÉDAGOGIQUE :

Domaine professionnel

- Travaux Pratiques
- Dossier Professionnel
- Sciences appliquées
- Environnement économique et juridique
- Comptabilité Gestion

Domaine transversal

- ·Expression française / Ouverture sur le monde
- Anglais professionnel

Le Campus propose aux apprentis de passer la certification B2 ou C1 Cambridge

COÛT DE LA FORMATION :
Coût contrat en vigueur (sept.2023)
6 847€/an
Coût pour l'apprenti : 0€/an
Formation financée à 100% par les OPCO
Seuls l'hébergement et la restauration sont à la charge du jeune (voir tarifs dans le dossier d'inscription)

Pour les autres statuts : Sur demande, Devis en fonction de votre profil professionnel.
Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

MODALITES PEDAGOGIQUES & ACCESSIBILITÉ : Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.
Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classes lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système informatique NetYparéo pour chaque apprenant.
Nos locaux sont partiellement accessibles PMR*. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

**Personne à Mobilité Réduite*

MODALITES D'EVALUATION : Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP : CCF
En fonction du statut
Apprentissage : Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise
·Formation continue : En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.
TAUX DE RÉUSSITE BP BOULANGER : 90% EN 2024

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES :
- BM Boulanger
- CS Techniques du Tour

EMPLOYABILITÉ : 83% EN BP EN 2022-2023 (SOURCE INSERJEUNES)

EMPLOI TYPE : Le Brevet Professionnel Boulanger permet d'accéder à un poste de boulanger hautement qualifié. Outre une solide expérience, cette formation permet d'acquérir des connaissances en gestion et en management qui préparent à la création ou à la reprise d'entreprise. Il peut être amené à animer et diriger une équipe de production, à effectuer des opérations de gestion courante et à participer à la commercialisation des produits.

Niché au cœur des Alpes entre Annecy, Chamonix et Megève, Le Centre de Formation de Groisy a été créé en 1973 par les fédérations professionnelles pour former des jeunes aux métiers de l'artisanat.
Dès le départ de cette aventure humaine, la préservation de l'authenticité du geste technique, la passion des métiers et la transmission sont au cœur du projet.
Autrefois méconnu, l'apprentissage est aujourd'hui plus que jamais une voie d'excellence, de formation pragmatique, adaptée et durable, axée sur l'employabilité.

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

crédit photo : Patrick Rougereau