

# BP BOULANGER



**RÉVÉLATEUR DE TALENTS !**



Professionnel hautement qualifié, le boulanger titulaire du Brevet Professionnel conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Sa maîtrise des techniques de production et ses connaissances en gestion d'entreprise lui permettent d'optimiser la production, en la diversifiant, et de participer activement à sa commercialisation.

## QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne de 16 à 29 ans titulaires d'un CAP de Boulanger. L'obtention préalable de la Mention Complémentaire Boulangerie Spécialisée est fortement conseillée avant l'entrée en BP.



### Les aptitudes et qualités requises

- Motivation
- Bonne résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle
- Sens de l'organisation et de la gestion.

# CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

## Domaine professionnel

Travaux Pratiques

Dossier Professionnel

Sciences appliquées

Environnement économique et juridique

Comptabilité Gestion

## Domaine transversal

Expression française / Ouverture sur le monde

Anglais professionnel

Cette formation intègre  
un parcours diplômant



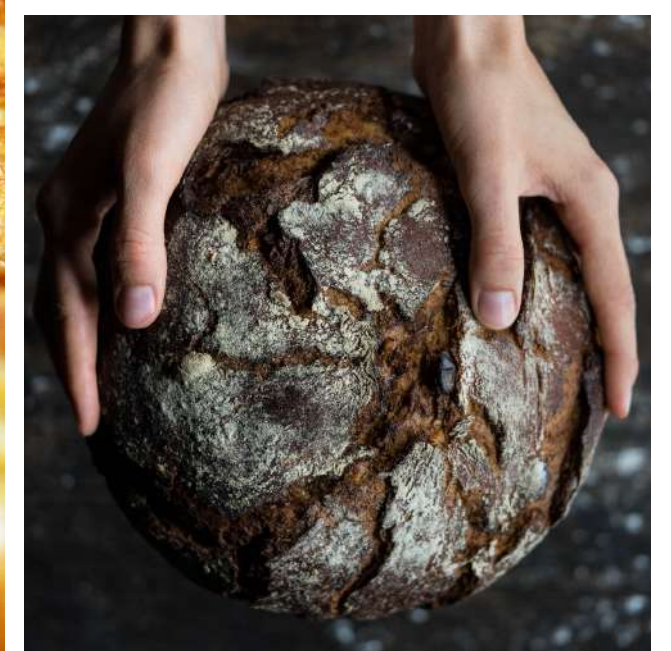
**CAMBRIDGE**  
International Examinations

Un coach anglophone vous entraîne tout au long de votre formation à l'expression et à la compréhension de la langue anglaise.

Objectif A2key ou B1

## 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.



## POURSUITE D'ÉTUDES A ENVISAGER

BM Boulanger

MC Employé Traiteur

CAP Pâtissier en 1 an



Renseignements et inscriptions sur  
[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com) - rubrique Formations  
ou  
au 04 50 68 00 50 - tapez 1

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

[contact@cfa-groisy.com](mailto:contact@cfa-groisy.com)

[www.cfa-groisy.com](http://www.cfa-groisy.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

