



**CAMPUS DE
GROISY**
FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER
DE
BOUCHE

BP*
BOULANGER



Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Métier de bouche

BP* BOULANGER

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Formation en 2 ans

DIPLÔME

Diplôme d'Etat délivré par l'Education Nationale, de niveau 4

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.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PRÉREQUIS

- *Maitrise de la langue Française (B1) et des 4 opérations de base.*
- *L'admission en brevet professionnel se fait sur dossier et entretien de motivation.*
- *Autres prérequis spécifiques sur le site internet du Campus*

QUALITÉS REQUISES

- *Motivation*
- *Résistance physique*
- *Ponctualité*
- *Hygiène rigoureuse*
- *Habilitété manuelle*

CONDITIONS D'ADMISSION

- *En contrat d'apprentissage : De 15* à 29 ans, après une classe de 3ème (*Rentrée à 14 ans si 15 ans atteint avant le 31/12 de l'année scolaire en cours)*
- *En formation continue : + de 30 ans nous consulter pour élaborer ensemble votre projet.*
- *Ou RQTH sans limite d'âge.*
- *À mettre en parallèle avec les prérequis.*



MÉTIER
DE
BOUCHE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE PROFESSIONNEL

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

DOMAINE GÉNÉRAL

- Expression française / Ouverture sur le monde
- Anglais professionnel

QUEL
CONTENU ?

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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 classe lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours et / ou fin de formation : écrit, oral, TP.
En fonction du statut.

Contrôle en Cours de Formation au centre de formation et en entreprise

• En épreuves ponctuelles « sujets nationaux » pour les + de 29 ans.

TAUX DE RÉUSSITE

Taux de réussite aux examens 2023

100%

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- BM Boulanger
- CAP Pâtissier en 1 an

EMPLOYABILITÉ

8 apprenants sortants sur 10 sont en emploi salarié 6 mois après leur sortie de formation.

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.

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



DÉLIVRÉE PAR



ICPF
CERTIFICATION
QUALITÉ



Accréditation
N° 5-0616
Fondée disponible
sur www.cofrac.fr

La certification qualité a été délivrée
au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

TARIF :

Pour l'apprentissage > Coût contrat en vigueur (nov 2022) = 7 533 €/an

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.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.