



Le pain comme signature

Le Brevet Professionnel Boulanger s'adresse aux jeunes professionnels souhaitant consolider leurs compétences et devenir des artisans pleinement autonomes dans le domaine de la boulangerie.

Cette formation vise à former des boulangers capables de maîtriser toutes les étapes de la production, de la fermentation à la cuisson, tout en respectant les normes de qualité, d'hygiène et de régularité propres au métier.

Le BP Boulanger constitue une étape clé pour celles et ceux qui désirent approfondir leurs connaissances techniques et artisanales, et évoluer vers des responsabilités accrues au sein d'une boulangerie artisanale ou industrielle.

Passion, savoir-faire, excellence

Choisir le BP Boulanger, c'est choisir de devenir un professionnel complet, capable d'allier tradition, savoir-faire et efficacité.

C'est également un engagement vers l'excellence, le respect des traditions boulangères françaises, et l'ouverture à des pratiques modernes et durables, plus respectueuses de la santé et de l'environnement.

Le BP Boulanger transforme une qualification en véritable signature professionnelle : celle d'un boulanger passionné, rigoureux, créatif et fier de son métier.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Boulangerie obtenu
En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
Préinscription requise sur le site du CFA.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,
2 semaines en entreprise.
12 semaines de formation / an (400h / an)
Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (labo de boulangerie)

Apports théoriques spécifiques à la filière
et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Réalisation d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

Maîtriser les différents « process » de panification et de production boulangère

Planifier le travail dans le temps et dans l'espace

Préparer, fabriquer, Créer, innover

Appliquer, faire appliquer et vérifier le suivi des process de fabrication

Proposer des solutions, les appliquer et en suivre l'évolution

Communiquer les directives

Prendre en compte et analyser les remarques du personnel de vente et le conseiller sur un argumentaire produit

Mise en œuvre des techniques professionnelles de boulangerie

Contrôler les mouvements de stock

Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication, de la transformation jusqu'à la commercialisation

Vérifier le fonctionnement des appareils utilisés et les dispositifs de sécurité

Communiquer avec les différents acteurs de la filière

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

Enseignement général : Expression et connaissance du monde, langue vivante, gestion, sciences appliquées

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des professionnels passionnés

Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs

Apprentis de France, Meilleur jeune boulanger ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du BP, il est possible de poursuivre :

- BM Boulanger, pour être un artisan hautement qualifié

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mise à jour de la fiche 05/05/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27