

BP Boulanger

UFA Roosevelt

UFA Roosevelt
18 rue de la Tour du Diable
68100 Mulhouse
Téléphone: 03-89-36-20-90
cfa.roosevelt@ac-strasbourg.fr



Responsable(s) de l'action

Ilhem Yahia
Développeur de l'apprentissage

Taux de réussite : 100 %



OBJECTIFS PROFESSIONNELS

- Prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières,
- Concevoir et réaliser des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère,
- Participer à la gestion de l'entreprise (calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur),
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits,
- Connaître les principes généraux du développement durable.

CONTENUS DISPENSÉS

Enseignement général :

- Mathématiques-Sciences physiques
- Français
- Histoire-Géographie

Enseignement professionnel :

- Technologie professionnelle
- Comptabilité
- Initiation économique et juridique
- Techniques commerciales

MODALITÉS

En centre de formation

Modalités d'évaluation :

Contrôle continu en cours de formation

Méthodes pédagogiques :

Alternance

Validation :

Diplôme de l'Éducation Nationale Niveau 4 : Brevet Professionnel Boulanger

Niveau d'entrée :

Niveau 3 (CAP, BEP)

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac)

Prérequis :

avoir entre 15 et 30 ans (possibilité de dérogation)

Durée en centre :

840H

Durée en centre :

2 jours sur 30 semaines

Public visé :

Tout public

Rythme :

Alternance

Tarif individuel :

Aucun frais de scolarité à la charge de l'apprenant

Financeur :

Formation prise en charge par l'OPCO

Accessibilité handicap :

oui

(sous réserve de validation du projet professionnel)

DATE(S) ET LIEU(X)

Lieu :

UFA Roosevelt

Adresse :

UFA Roosevelt

18 rue de la Tour du Diable

68100 Mulhouse

Téléphone: 03-89-36-20-90

© 2021 GIP FCIP Alsace, réseau des GRETA, CFA académique