

SE FORMER AUTREMENT AVEC L'ALTERNANCE



CONTENU DE LA FORMATION

OBJECTIF

Le brevet professionnel prépare les apprenants aux postes de boulangers qualifiés et boulangers hautement qualifiés. Ces professionnels sont à même de gérer l'ensemble des postes de travail qui permettent le bon fonctionnement de la boulangerie : gestion de l'approvisionnement, gestion des stocks, contrôle qualité des matières premières, des produits en cours de fabrication et des produits finis, création de nouvelles offres pour la clientèle, gestion de l'ensemble des processus de fabrication des pains, des pains spéciaux et des viennoiseries. Ils sont également à même de prendre des décisions stratégiques pour l'entreprise, de calculer les différents coûts de production et de manager des équipes de vente et de production, le tout en respectant constamment les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Le brevet professionnel apporte donc une expertise au métier de boulanger et prépare l'apprenant à la création, la reprise et la gestion d'une boulangerie-pâtisserie.

LIEUX

En centre de formation de l'artisanat situé à Nouville et en entreprise.

PROGRAMME
PÉDAGOGIQUE

- Expression et ouverture sur le monde
- Mathématiques appliqués
- Gestion
- Anglais
- Pratique professionnelle
- Technologie
- Sciences appliquées

MODALITÉ DE VALIDATION

La formation est validée par un diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4. L'examen se déroule sous forme d'épreuves ponctuelles (examen final)

- Matières générales (écrites et orales)
- Matières professionnelles (écrites et pratiques)



RYTHME DE L'ALTERNANCE

ALTERNANCE

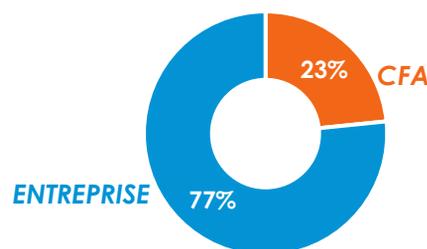
3 semaines en entreprise et 1 semaine de cours théorique et pratique.

NOMBRE D'HEURES EN CFA

936 heures, le calendrier prévoit 12 semaines en CFA par an.

DURÉE TOTALE DE LA FORMATION

2 ans.



MODALITÉS D'INSCRIPTION

CONDITION D'ADMISSION

Avoir plus de 16 ans, être titulaire d'un CAP boulanger ou Mention complémentaire Boulangerie spécialisée
Mention complémentaire Pâtisserie boulangère

1

Enregistrement au
Point A

2

Entretien de
motivation
RDV conseiller

3

Recherche
d'entreprise

4

Signature du contrat

5

Début de la
formation au CFA

POINT



Votre première étape
vers l'Alternance



POINTA - NC



14 rue de Verdun – NOUMÉA

Accueil du public du lundi au jeudi de 8h à 16h



24 69 49



contact@pointa.nc



www.pointa.nc

APPRENDRE UN MÉTIER

Le titulaire du BP Boulangier(ère) est un professionnel hautement qualifié capable de réaliser et de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la gestion, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits liés à son activité. Il maîtrise les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité. Il connaît les principes généraux du développement durable répondant aux exigences environnementales. Il est capable d'organiser et de gérer une unité d'exploitation. À terme, il doit être capable de reprendre, de créer et de gérer une entreprise.

ACTIVITÉS

Approvisionnement

Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables.
Calculer la production en fonction des commandes journalières.
Approvisionner les postes de travail.
Gérer les mouvements de stocks.
Élaborer les commandes fournisseurs.

Gérer la production

Choisir les différentes méthodes de fabrication applicables dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs.
Implanter de manière rationnelle le matériel de production.
Organiser son travail et celui de l'équipe de production.
Réaliser la production.
Vérifier l'application des process de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
Concevoir des produits innovants..

Démarche qualité et progrès

Participer à la mise en œuvre et assurer le suivi des démarches qualité et développement durable.

Commercialisation et communication

Approvisionner le ou les points de vente.
Présenter et valoriser la commercialisation des produits.
Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication...
Communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs
Identifier et solliciter les établissements institutionnels;

Gestion d'unité et/ou d'entreprise de Boulangerie

Animer une équipe et participer au recrutement.

Gestion économique et financière

Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente.
Analyser et exploiter les documents comptables.
Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production.

PROFIL MÉTIER REQUIS

- **Résistant** : l'endurance physique permet de supporter les horaires nocturnes, le travail debout, la chaleur et l'humidité des unités de fabrication,
- **Rigoureux** : la préparation de la pâte demande une grande attention, tant sur le temps de fermentation que sur la cuisson.
- **Soigné** : le travail en unité de fabrication et en boutique exige une hygiène irréprochable.
- **Organisé**, car les emplois visés imposent une capacité d'organisation, de gestion et de management.

EMPLOIS VISÉS

- Ouvrier Boulangier hautement qualifié
- Responsable de production
- Formateur
- Démonstrateur
- Chef d'entreprise

