

## 😊 Les + du BP Boulanger

- Une formation de haute qualification professionnelle, gratuite et rémunérée en apprentissage
- Une formation «en tension», reconnue et éligible au CPF ou au DIF
- Un diplôme national de niveau Baccalauréat professionnel
- Un métier de goût, pilier de la gastronomie française.
- Un métier manuel tourné vers une tradition ancestrale
- Un métier alliant savoir-faire et créativité
- Une filière ouverte aux femmes
- L'employabilité assurée (37 000 points de vente en France)
- La possibilité de créer son entreprise

## € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations ".

**CIFA**  
L'EXCELLENCE  
AU CENTRE DE TOUT

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL  
DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com)

🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • [f](#) [i](#) [in](#)

BeesCom RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos: AbbasStock, Amira 2022 - 2023



**BP  
BOULANGER :**  
CETTE FORMATION,  
C'EST DU PAIN BÉNIT !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# BP BOULANGER

## Objectifs pédagogiques

- Réaliser des produits complexes en pains, viennoiseries, sandwicheries et décors
- Savoir utiliser toutes les différentes techniques de fabrication
- Gérer, animer une équipe et planifier une organisation des phases de travail pour optimiser la production
- Savoir travailler dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage en 2 ans et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle. Pas de validation par bloc de compétences.

- Habileté manuelle et rigueur.
- Organisation et gestion du travail.
- Goût pour le travail en équipe.

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 875h de formation sur 2 ans
- Alternance dans l'entreprise d'accueil

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 2 ans.
- 7 mois pour la formation continue.

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

 **Accessibilité handicap et mobilité.**

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus.
- Titulaire d'un CAP Boulanger ou d'une MC Boulangerie spécialisée ou d'une MC Pâtisserie boulangère.

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles en fonction des effectifs jusqu'au 31/12 de chaque année, à condition d'avoir un minimum de 800 heures de formation pour l'inscription à l'examen.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se fait à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions se référer au site EDOF.

## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle, sciences appliquées,
- Environnement économique, juridique
- Gestion d'entreprise

### Enseignements généraux :

- Expression et connaissance du monde
- Langue vivante étrangère



## Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Un laboratoire de boulangerie flambant neuf, une boutique de vente alimentaire, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (plateforme e-Cifa, Voltaire).

## Profil du(des) formateur(s)

Une équipe pour vous faire réussir (plusieurs champions de France en boulangerie ont été formés au CIFA). Des formateurs pros passionnés, spécialistes « du pain ».

## Modalités d'évaluation

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation en contrôle continu, des examens blancs sont proposés, l'examen final étant ponctuel.

## Les débouchés et les poursuites d'études

Aujourd'hui, les professionnels du secteur sont à la recherche de collaborateurs hautement qualifiés. Avec l'obtention d'un brevet professionnel de boulanger, le diplômé n'aura donc pas de difficulté à trouver un emploi hiérarchisé (boulanger, responsable de production, chef d'équipe ou de fabrication, formateur, démonstrateur). Après quelques années d'expérience, un salarié, s'il en a l'envie, peut décider de devenir son propre patron en créant ou en reprenant une entreprise en France ou à l'étranger, les compétences françaises étant très appréciées, le diplômé pourra poursuivre en BM Boulanger, autres CAP et BP dans le même secteur.

## L'aide au recrutement

Une aide à votre recrutement grâce à l'accompagnement personnalisé de nos experts : contacts et suivis réguliers permettent au jeune de ne pas être seul dans sa recherche de maître d'apprentissage : 03 86 42 04 58.

- APPRENTISSAGE  
**75% réussite**  
**73% satisfaction**
- **64% poursuite**  
des études
- **80% insertion**  
professionnelle