

## 😊 Les + du BP Boulangerie

- 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 • 89000 Auxerre

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

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

© BEEBEE.COM, RCS AUXERRE 517 827 424. Crédits photos © Adhastock



**BREVET PROFESSIONNEL  
BOULANGERIE :**  
CETTE FORMATION,  
C'EST DU PAIN BÉNIT !

**CIFA**

DES FORMATIONS QUI ONT DE L'AVENIR

# BP BOULANGERIE

## 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

### Public concerné

La formation est ouverte aux jeunes de moins de 30 ans titulaires d'un CAP d'esthétique cosmétique en apprentissage ou en professionnalisation. Elle concerne aussi les adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié).

La formation est éligible au CPF de transition professionnelle.

### Durée

Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation de 2 ans ou formation en 1 an pour la formation continue.

### Modalités d'organisation


En apprentissage 875 h en 2 ans au CIFA (25 semaines de stage) et 2450 h en entreprise (35 semaines de stage), en 2 ans.

### Pré-requis

- Le sens du travail en équipe et des responsabilités
- L'organisation et la gestion du travail
- Avoir une réelle habilité manuelle et être créatif
- Des qualités et un goût pour la vente-conseil
- La connaissance et le respect des règles d'hygiène et de sécurité

### Lieu de la formation

**C** CIFA YONNE  
3, Rue Jean Bertin · 89000 Auxerre

 **Accessibilité aux personnes en situation de handicap.**



## Contenu de la formation

### Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle, sciences appliquées,
- Environnement économique, juridique et social
- Commercialisation et gestion

### Enseignements généraux :

- Français et connaissance du monde
- Histoire géographie
- 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.

## 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».

## Les débouchés

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 (boulangier, 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.

## 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.

- **100%** réussite à l'examen
- **64%** poursuite des études
- **80%** insertion professionnelle
- **89%** satisfaction