

# FICHE PROGRAMME

## BP Boulanger en apprentissage

Code RNCP 37491

### PREREQUIS

- Aucune contre-indication à la station debout prolongée, au port de charges lourdes, aux contraintes horaires et au travail le week-end et les jours fériés.
- Être titulaire du CAP Boulanger, du MC Boulangerie spécialisée, du MC Pâtisserie boulangère ou d'un BAC Professionnel Boulanger/ Pâtissier.

### NATURE DU DIPLÔME

Diplôme du Ministère de l'Éducation Nationale. Niveau 3.

### DATES ET DUREES

- Début des cours : septembre 2026
- BP Boulanger en 2 ans

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production.
- Optimiser la production dans le respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels.
- Concevoir des produits de panification, viennoiserie, sandwicherie et restauration boulangère.
- Animer et manager une équipe de production et participer à la commercialisation des produits.

### MODALITES PEDAGOGIQUES

Les enseignements se dérouleront à l'Institut l'Étoile du Berger, situé au 6 rue Ambroise Croizat à Palaiseau.

- Organisation d'examens blanc, de mises en situations et d'examen final ponctuels.
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise (sauf pendant la période des fêtes de fin d'année).
- Les enseignements sont dispensés en atelier dûment équipé et respectant les normes de qualité et de service en vigueur.

L'Étoile du Berger Formation  
6 rue Ambroise Croizat 91120 Palaiseau

Mail : [recrutement@letoileduberger.fr](mailto:recrutement@letoileduberger.fr)

## MODALITES D'INSCRIPTION

Nous contacter par mail :  
formation@letoileduberger.fr

- Test de maitrise de la langue française-Fiche d'inscription à remplir
- Questionnaire de positionnement à remplir
- Entretien

## DELAIS D'INSCRIPTION

Au plus tard, une semaine avant le début de la formation et selon les places disponibles, à condition que le dossier soit complet.

## TARIFS et AVANTAGES

- Pas de frais de scolarité.
- Repas du midi possibles sur site.
- Participation aux frais de transport.
- Une tablette sera fournie pour les enseignements généraux.

## ACCESSIBILITE

- Si vous pensez être en situation de handicap, merci de contacter Colette Gensollen notre référente handicap par mail :  
recrutement@letoileduberger.fr  
afin d'évaluer au mieux la situation.

## MOYENS D'ENCADREMENT

10 apprentis maximum Chaque apprenti est accompagné individuellement. Franck Debieu, Directeur du CFA, est l'interlocuteur privilégié en matière de formation.

## MODALITES DE SUIVI

Accueil : explicitation des objectifs lors de la réunion de rentrée et délivrance du livret d'accueil.

Présence : feuille d'émarginement signée par demie-journée, attestation d'assiduité.

Satisfaction : questionnaire d'appréciation en cours de formation.

## POURSUITES D'ETUDES

Brevet de Maîtrise Boulangerie (niveau 5).

Brevet de gestion d'une entreprise artisanale.

## EMPLOIS ACCESSIBLES AVEC LE BP BOULANGER

Boulangier hautement qualifié,

Responsable de production en relation ou non avec la clientèle,

Formateur/ démonstrateur,

Gérant d'entreprise.

## ENSEIGNEMENTS POUR UNE SEMAINE DE COURS

Pratique de Boulangerie : 16h

Technologie : 4h

Sciences Appliquées : 4h

Environnement Economique et Juridique : 2h

Gestion et Management d'entreprise : 2h

Anglais LV1 : 4h

Expression française : 2h30

Vie de classe : 30mn

L'Etoile du Berger Formation  
6 rue Ambroise Croizat 91120 Palaiseau

Mail : formation@letoileduberger.fr