

MÉTIERS DE BOUCHE

BP BOULANGER

"Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir."

CONTACT

contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr
04 76 28 26 98

PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

PREREQUIS

Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP ou BAC PRO Boulanger. Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de boulangerie équipé.

Centre de ressources et de documentations.

Salles informatiques.

Intervention de fournisseurs et partenaires, participation à des concours internes ou externes

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 4, en fin de 2ème année.

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Organiser :

- Identifier des informations
- Mettre en condition des matières premières
- Dresser et préparer une liste de matériels, de denrées nécessaires
- Appliquer des consignes
- Organiser des fabrications variées

Réaliser :

- Appliquer des techniques en respectant les réglementations en vigueur
- Produire et présenter les produits
- Nettoyer, ranger le poste, le matériel

Apprécier :

- Vérifier, contrôler
- Evaluer et rectifier une situation
- Créer une fiche technique
- Goûter, justifier un point de vue

MATIERES ENSEIGNEES

Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Gestion
- Environnement économique et juridique
- Etude technique liée à l'activité professionnelle

Enseignement général :

- Expression française et ouverture sur le monde
- Anglais

Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Le/la titulaire du brevet professionnel boulanger peut exercer dans les secteurs suivants :

- Boulangeries (sédentaires ou non)
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Industries agro-alimentaires
- Centres de formation
- Entreprises de la filière « Blé – farine – pain »
- Toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil de fabrication de produits de paniement.

CANDIDATURE ET DELAI D'ACCÈS

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : www.imt-grenoble.fr onglet CANDIDATER.

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1^{er} trimestre de l'année.

Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HÉBERGEMENT

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m² :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
 - les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
 - des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.
- Un accès Wifi gratuit.
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
 - 1 cafétéria,
 - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.

