

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNEL BOULANGER

Le Boulanger intervient dans la réalisation de l'ensemble des préparations et fabrications de produits frais de boulangerie en garantissant le respect des règles d'hygiène.

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- **Formation Continue***

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Novembre

Durée : 6 à 8 mois

Pré requis : Aucun

Date d'inscription maximum :
Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 490 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 280 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Gérer la relation client
- Mettre en rayon libre-service
- Gérer les stocks en réserve
- Pétrir, diviser, façonner
- Cuire du pain et des viennoiseries
- Vendre des produits de boulangerie

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Observation en situation réelle ou mise en situation, en entreprise par un(e) professionnel(le), qui remplit la grille d'évaluation du/de la candidat(e). L'observation ou mise en situation est suivie d'un entretien avec le/la candidat(e).
- Grille d'évaluation CQP, évaluée par un Jury paritaire de la CPNE.
- Livret de suivi des compétences évaluées en entreprise.
- Grille d'évaluation des acquis tout au long de la formation.

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du CQP Boulanger travaille au sein du rayon boulangerie d'un magasin de la grande distribution, relevant de la branche du commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire.



Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOULANGERIE					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
CQP Boulanger	✓	✓	✓	✓	FC
PÂTISSERIE					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : Première session en 2026

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITES D'ETUDES : Première session en 2026



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr