



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL_AL_01

BM BOULANGER

Hautement qualifié(e), le(la) titulaire du Brevet de Maîtrise Boulanger maîtrise l'ensemble des techniques professionnelles (production et commercialisation) en boulangerie ainsi que les compétences en gestion d'entreprise.



Formation
certifiante



Niveau 5



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 2 ans selon niveau d'études et expérience.

Formation accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans la boulangerie



OBJECTIFS :

- Appliquer les techniques professionnelles nécessaires à l'optimisation permanente de la production et au respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels,
- Calculer les coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur,
- Animer et manager une équipe de production,
- Participer à la commercialisation des produits.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier boulanger qualifié,
- Artisan boulanger,
- Chef de production,
- Formateur boulanger.



EFFECTIFS

10 personnes
par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentance :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

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



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle et technologie,
- Sciences appliquées à l'alimentation,
- Fonction entrepreneuriale et commerciale,
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale,
- Fonction gestion des ressources humaines,
- Fonction formation et accompagnement,
- Anglais.

En entreprise

- Organiser les achats et les stocks,
- Fabriquer tous types de produits de boulangerie et de viennoiseries classiques et innovantes,
- Fabriquer des produits salés ou sucrés (sandwichs et tartines innovants),
- Etablir des devis,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové,
- Alternance de cours théoriques, technologiques et pratiques, en laboratoire et en salles avec équipement dédié,
- Centre ressources et salle multimédia,
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...),
- Accès à la mobilité européenne via le programme ERASMUS+,
- Formation adaptable aux situations de handicap.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

INSERTION PROFESSIONNELLE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne

