

BM

Fiche diplôme

Boulangier



Hautement qualifié, le titulaire du BM* Boulangier maîtrise l'ensemble des techniques professionnelles (production et commercialisation) en boulangerie ainsi que les compétences en gestion d'entreprise.

Formation
certifiante

Niveau
5

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Être titulaire du BP Boulangier ou du Bac Pro Boulangier-Pâtissier

Vos objectifs :

- Maîtriser les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels
- Maîtriser les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur
- Être en capacité d'animer et de manager une équipe de production
- Participer à la commercialisation des produits

Pour quels métiers ?

- Ouvrier boulangier qualifié, artisan boulangier chef d'entreprise, chef de production, formateur boulangier, technico-commercial au service des entreprises du secteur



Durée :

Accessible
par blocs de
compétences : oui

Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable selon
diplôme, expérience,...

Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfametiersonline.fr

Accessibilité

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



Effectifs

10 personnes par groupe métier

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

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



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit

*Brevet de Maîtrise



Programme

Au Centre de formation

- Pratique professionnelle
- 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, stocks
- Fabriquer tous types de produits de boulangerie et de viennoiseries classiques et innovantes
- Fabriquer des produits salés ou sucrés (sandwichs et tartines innovants)
- Savoir établir des devis
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité



Après votre diplôme



Insertion professionnelle

Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Des filières complètes de formation
- Parcours individualisé possible selon profils des candidats
- Suivi de nos apprenants réalisé par le référent en formation en centre et en entreprise
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com

