

BOULANGER

BM
BREVET DE MAITRISE
RNCP N°9824

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5) peut créer, développer et manager une entreprise.
Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines.
Il dispose des compétences spécifiques pour accueillir des apprentis.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de d'accueillir et former les apprentis ou des stagiaires.
- ✓ Etre capable de réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.
Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :
- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°9824.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

LIEU ET DATES

Lieu :
La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :
Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA
21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage
03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/cfaeschau
www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle
56%	79%	89%

BM BOULANGER

BREVET DE MAITRISE
RNCP N°9824

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Bon d'économat / étude de prix
- Organisation du travail
- Technologie / résolution de problème
- Projet professionnel (dossier / soutenance)

MODULES GENERAUX

- Fonction entrepreneuriale.
- Fonction commerciale.
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
- Fonction gestion des ressources humaines.
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
- Fonction communiquer à l'international.

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo…
- Alternance entreprise / centre de formation.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés dont un MOF (Meilleur Ouvrier de France).



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock_785354407

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée à la Chambre de Métiers d'Alsace au titre des catégories d'actions suivantes :
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
ACTIONS FORMATION
ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

Conditions·générales¶ de·vente¶

UNION EUROPÉENNE
Fonds Social Européen

Chambre de Métiers d'Alsace
CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE •
• GLACERIE - CONFISERIE •
• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •