



Brevet de Maîtrise Boulangerie

Objectif

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise
- Gérer les ressources humaines
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Être titulaire du BP Boulanger

Durée

2 ans

459H de formation en présentiel (1 jour/semaine sur 65 semaines)

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

- E1 – Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- E2 – Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- E3 – Créer et développer une boulangerie
- E4 – Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- E5 – Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- E6 – Gérer les ressources humaines de la boulangerie
- E7 – Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Possibilité de valider un ou plusieurs modules - validation de l'ensemble des modules requise pour l'obtention du BM.

Poursuite d'études

Le titulaire du BM Boulangerie peut s'insérer professionnellement en tant que boulanger(ère) hautement qualifié(e) et créer ou reprendre une entreprise.

Débouchés

Chef d'entreprise artisanale, en création ou de reprise d'entreprise

Gestionnaire d'un site de production ou d'un fournil avec des points de vente multi-sites

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34454/>

Lieu de la formation

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat
Antenne du Tarn – Site de Cunac
112 Route des Templiers CS 22340 – 81020 ALBI – CEDEX 09

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 18€ de l'heure pour le module professionnel. 15€ de l'heure pour les modules généraux (*proposition d'un parcours personnalisé*).

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 34454 - Certificateur : CMA FRANCE - date d'enregistrement 02/03/2020

www.cm-tarn.fr

