

BREVET DE MAÎTRISE boulangerie

Niveau 5 - Expert



LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP Boulangerie
(2 ans)

MC Boulangerie
spécialisée (1 an)

BP Boulanger
(2 ans)

BM BOULANGERIE
(2 ANS)

Vous êtes ici

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de - 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

25€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITES PEDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, exposive, interrogative...

DÉBOUCHÉS

Le BM permet d'accéder à de nombreux débouchés en France comme à l'international en tant que :

- Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan boulanger, chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur boulanger
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur etc.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPETENCES

Le titulaire du Brevet de maîtrise organise la production fixe les prix, maîtrise les techniques et les différents technologies de production. Il est également en charge de créer de nouvelles gammes de produits et services en boulangerie. Le titulaire du BM est également sensible à l'environnement de l'entreprise artisanale: juridique, économique, réglementaire, la stratégie et les outils de la communication commerciale, les techniques de vente et d'après-vente. La gestion économique et financière d'une entreprise, il s'occupe de l'encadrement...

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

En 2 ans : titulaire d'un Brevet Professionnel Boulanger.

Durée totale : 784 Heures

Nombre d'heures à l'ESM :

1^{ère} année : 392h

2^{ème} année : 392h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Général

- Fonction entrepreneuriale
- Commercial
- Gestion économique et financière
- Ressources humaines
- Maître d'apprentissage
- Anglais

Domaine Professionnel

- Elaborer et caractériser le positionnement de votre entreprise
- Gérer les produits et les équipements et planifier les activités
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Tous types de produits de boulangerie
- Science appliquée à l'alimentation - hygiène.
- Environnement de l'entreprise

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation et en entreprise, passage de l'examen et à l'issue de la formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ECOLE SUPERIEURE DES METIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31501 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60