

# BREVET DE MAÎTRISE boulangerie

Niveau 5 - Expert



## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

**CAP Boulangerie** (1 ou 2 ans)

**MC Boulangerie spécialisée** (1 an)

**BP Boulanger** (2 ans)

**BM BOULANGERIE**  
(2 ans)

Vous êtes ici

**Licence Professionnelle**  
Métiers de l'Entrepreneuriat  
(1 an)

## PUBLIC

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

## TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 25 € TTC

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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.

## POURSUITE D'ÉTUDES

Après un BM, l'apprenti(e) peut continuer sa formation à l'ESM avec la Licence Professionnelle Métiers de l'Entrepreneuriat.

## OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

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 :** 784h

**Nombre d'heures à l'ESM :**

1<sup>ère</sup> année : 392h

2<sup>ème</sup> 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

#### ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

### Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60