

# BREVET DE MAÎTRISE boulangerie

Niveau 5 - Expert



## LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Boulangerie (1 ou 2 ans)

CS Boulangerie  
spécialisée (1 an)

CS Techniques de  
Tour (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 (modules généraux): 15 € TTC

Coût horaire hors prise en charge (module professionnel): 18 € TTC

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

## 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.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34454/>

## 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 : 553h réparties sur 2 ans

Durée hebdomadaire : varie en fonction de l'année

### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Contenu de la formation :

- BLOC 1 - Gérer la production du laboratoire (Enseignement technologique)
- BLOC 2 - Concevoir la production du laboratoire (Pratique)
- BLOC 3 - Créer et gérer une entreprise (Gestion)
- BLOC 4 - Commercialiser les produits de l'entreprise (Commerce et Anglais)
- BLOC 5 - Gérer les ressources humaines d'une entreprise (Ressources Humaines)

### >> Modalités d'évaluation :

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

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

### >> 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