



BOULANGER

BM

BREVET DE MAITRISE
DATE DE L'ENREGISTREMENT : 02/03/2020
RNCP N°34454
CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

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 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 : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

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

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

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

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°34454.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

43%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

97%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Bloc n°2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

MODULES GENERAUX

- Bloc n°3 : Créer et développer une boulangerie
- Bloc n°4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- Bloc n°5 : Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- Bloc n°6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie
- Bloc n°7 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

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.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

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.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock_785354407

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

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

