



## OBJECTIFS :

(source RNCP34454)

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 dans le domaine de la boulangerie
- Gérer économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie et les ressources humaines
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie - Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser une **prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité.**

Il doit encore davantage aujourd'hui développer et proposer des productions originales, tendances et entretenir une relation directe et privilégiée avec le consommateur, de plus en plus en recherche de reconnaissance, de conseils personnalisés, du « manger sain »...

## DURÉE et ALTERNANCE :

**De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.**

Alternance : demander le calendrier actuel.

## PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

## PRÉREQUIS :

Etre titulaire du BP Boulanger OU avoir le CAP Boulanger et 3 ans d'expérience minimum dans le métier + entretien de positionnement.

## ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

*En apprentissage* : Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue* : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

## DÉLAI D'ACCES :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

## CARRIERE :

- ➔ Boulanger hautement qualifié pouvant exercer la fonction de chef d'entreprise, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, un gestionnaire d'un site de production ou d'un fournil avec des points de vente multi-sites.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 5 : BM Boulanger. Des évaluations ont lieu régulièrement au cours des 2 ans. Le diplôme est scindé en modules, dont le candidat garde les bénéfices obtenus pendant 10 ans.

## ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

## CONDITIONS TARIFAIRES : Coût / 2 ans : 13 000 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

## PROGRAMME sur 35h :

- **Module professionnel**
- **Module gestion des ressources humaines**
- **Module communiquer à l'international (anglais)**
- **Module gestion économique et financière**
- **Module commercialisation**
- **Module accompagnement d'un apprenant**
- **Module entrepreneuriat**

## MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans.

Certains cours sont proposés en e-learning.

Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

## RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.

Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.

L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.

Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.

L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

## MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.

Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels : technologie et sciences appliquées.

La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.

L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3<sup>ème</sup> d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

## CONTACTS :

Contactez le C.A.D. de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – [cm46@cm-cahors.fr](mailto:cm46@cm-cahors.fr)

Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr)

### ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - T : 05 65 53 21 00 - F : 05 65 53 21 05

[www.edm-cahors.fr](http://www.edm-cahors.fr) - [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr) - SIRET : 130 027 931 00281

