



OBJECTIFS ET CAPACITÉS :

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 :

2 ans, soit 840 heures = 420 heures/an.

ALTERNANCE :

Tous les lundis.

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 signature du contrat avec l'employeur, de la convention CFA/Employeur et de 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

CARRIÈRE :

- ➔ 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.
- ➔

ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : 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 handicapées. Un référent handicap est nommé pour l'accompagnement.

CONDITIONS TARIFAIRES :

Coût total : 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.

85,70%
d'insertion
professionnelle

PROGRAMME :

- **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**

MODALITES DE LA FORMATION :

Formation en présentiel. 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.

MOYENS HUMAINS :

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 :

Taux de rupture : après la 1^{ère} année : 000% / Après la 2^{ème} année : 000%
Pourcentage d'apprenants partis en mobilité : 000%

CONTACTS :

Admission / Contacter la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – cdm@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – 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 – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 184 600 039 000 38

