



## OBJECTIFS ET CAPACITÉS :

Ce boulanger fabrique des **pains spéciaux et des viennoiseries sous toutes leurs formes**. Il connaît les **spécialités régionales**. Il sait également accommoder les produits pour les mettre en valeur. Il est capable de vérifier et évaluer la qualité des produits finis.

Il travaille dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité, de qualité et de développement durable. La poursuite de formation lui permettra d'accéder à des postes de responsabilité et à terme d'envisager la reprise ou la création d'entreprise.

## DURÉE :

1 an, soit 420 heures

## ALTERNANCE :

1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises

## PRÉREQUIS :

Etre titulaire du CAP boulanger.

## 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

## POURSUITES :

- ➔ Brevet Professionnel Boulanger, niveau 4 (2 ans)
- ➔ BM Boulanger, niveau 5 (2 ans)

## ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 3 : MC Boulangerie spécialisée. Des évaluations type examen ont lieu régulièrement au cours de l'année.

## 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 : 6 254 €**

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.

83,33% de réussite  
aux examens

85,70% d'insertion  
professionnelle

## PROGRAMME :

- **Enseignement Professionnel :**
  - E1 : Organisation de production
  - E1 : Arts Appliqués
  - E2 : Technologie professionnelle
  - E2 : Connaissance de l'entreprise
  - E2 : Sciences appliquées à l'Alimentation
  - E3 : Evaluation de l'activité professionnelle
  
- **Enseignement général :**
  - Sciences physiques et chimiques
  - Langue vivante / *Anglais*

## 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 l'année.  
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 : 000%  
Poursuite d'études en BP : 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](mailto:cdm@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 : 184 600 039 000 38

