

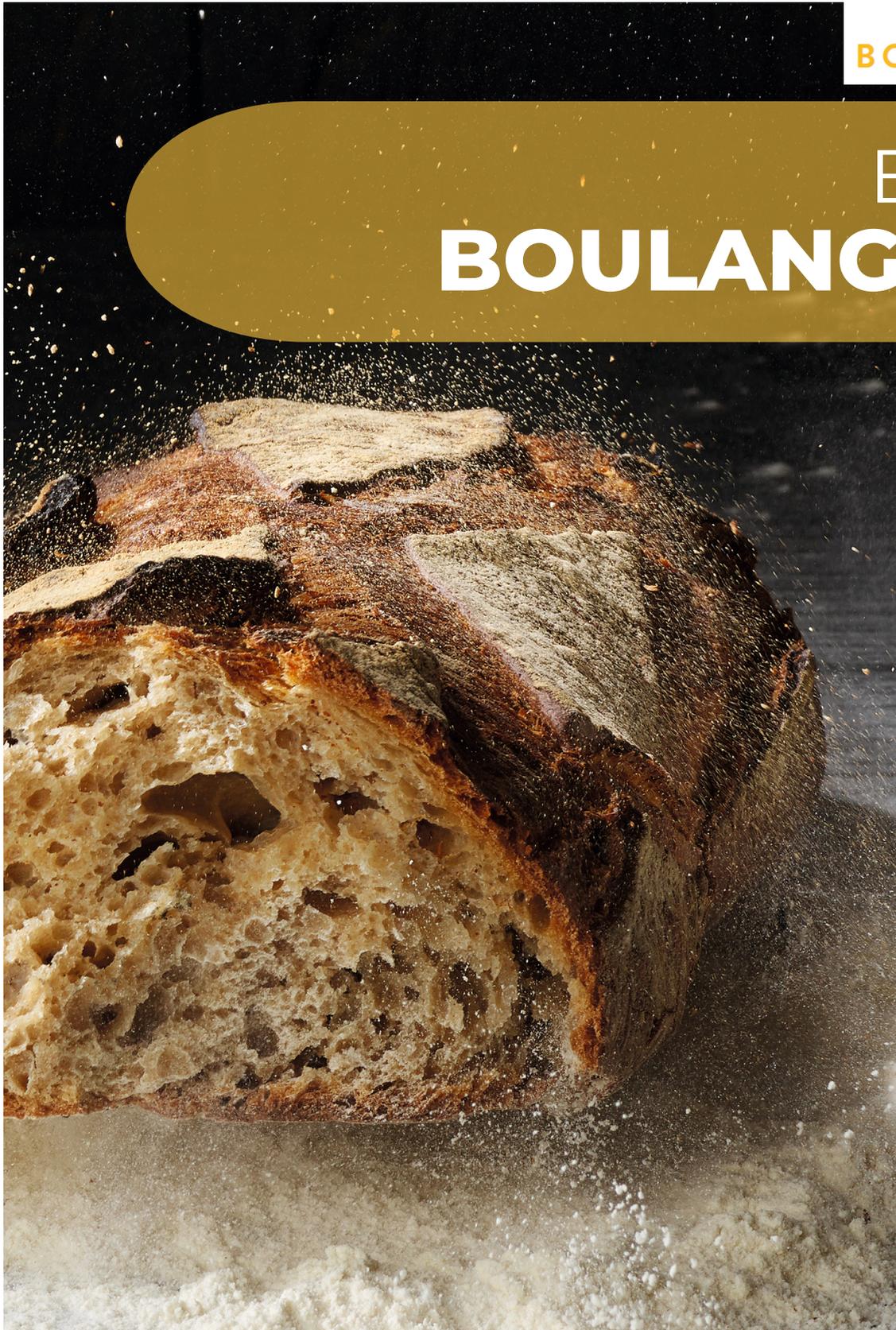
**CAMPUS DE
GROISY**

FORMATEUR DEPUIS 1973



MÉTIER
DE
BOUCHE

BM*
BOULANGER



Plus d'informations : www.campusdegroisy.com



Filière
Métier de bouche

BM* BOULANGER

Plus d'informations

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers

74570 GROISY

04 50 68 00 50

GÉNÉRALITÉS

RENTRÉE

- *Semaine d'intégration obligatoire au Campus de Groisy : du 21 au 26 Août 2023*
- *Démarrage en entreprise : au plus tôt dès Juin 2023*

DURÉE

Pour passer l'ensemble des 7 modules, vous disposez de 5 années

DIPLÔME

Diplôme délivré par la Chambre des Métiers de niveau 5

Le diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie (de grands groupes spécialisés dans la fabrication de viennoiseries et biscuits industriels), la restauration haut de gamme qui de plus en plus se lance dans la fabrication de pains spéciaux originaux mettant en valeur leur cuisine.

LA NOMENCLATURE DES DIPLOMES DU RNCP

3 INFRA-BAC • CAP & BEP

4 BAC • BAC PRO, BP

5 BAC+2 • BTS

6 BAC+3 • LICENCE

7 BAC+5 • MASTER

8 BAC+8 • DOCTORAT

LES NIVEAUX
RNCP

COMMENT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

PRÉREQUIS

- Titulaire d'un BP, BAC PRO ou ancien BM de niveau 4 dans le métier concerné ou titulaire d'un CAP boulanger + 3 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage),
- Justifiant d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage)
- Modalités d'accès à la formation : passer un entretien de positionnement et un test pratique (organisé par le Campus avant le démarrage de la formation).

QUALITÉS REQUISES

- Motivation
- Résistance physique
- Ponctualité
- Hygiène rigoureuse
- Habileté manuelle

CONDITIONS D'ADMISSION

Toute personne d'au moins 18 ans



MÉTIER
DE
BOUCHE

CONTENU PÉDAGOGIQUE

MODULE PROFESSIONNEL

Pratique professionnelle :

- *Connaissances approfondies de tous les travaux de boulangerie*
- *Exécution des différentes sortes de pains*
- *Exécution des différentes sortes de viennoiseries*
- *Organisation du travail d'une journée, avec identification des coulages successifs pour approvisionner la vente*

Théorie professionnelle :

- *Bon d'économat/Etudes de prix*
- *Technologie/Résolution de problème*
- *Organisation du travail*

DOMAINE GÉNÉRAL

- *Fonction entrepreneuriale*
- *Fonction commerciale*
- *Fonction économie et finance d'une entreprise artisanale*
- *Fonction gestion des ressources humaines*
- *Fonction formation et accompagnement de l'apprenant*
- *Communiquer à l'international*

QUEL
CONTENU ?

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les séquences pédagogiques sont construites à partir de temps de face à face en groupes restreints et de TP sur plateaux techniques.

Le Campus de Groisy met à disposition un environnement de travail qualitatif : un auditorium, des laboratoires équipés avec les dernières technologies, des salles de classe lumineuses et modernes, une salle informatique équipée de PC portables, l'accès au système ENT NetYparéo pour chaque apprenant.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en fin de formation : écrit, oral, TP.

POURSUITE D'ÉTUDES CONSEILLÉES

- CAP dans une autre filière métiers de bouche.

EMPLOYABILITÉ

En cours d'évaluation.

EMPLOI TYPE :

Le titulaire du BM Boulanger s'offre de nombreux débouchés 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.

ET

APRÈS ?

TAUX DE SATISFACTION

En cours d'évaluation pour le 1er semestre de l'année 2022-2023

ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont partiellement accessibles PMR. Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



TARIF :

Devis en fonction de votre profil professionnel.

Toutes les informations sur la prise en charge sur le site internet du Campus.

Plus d'informations :

www.campusdegroisy.com

126 ch, des métiers
74570 GROISY
04 50 68 00 50

NB : Il sera demandé une contribution de vie étudiante et de campus (CVEC), d'un montant de montant à définir : pour information 95 € TTC en 2022/2023.