



© Rougerneau

BREVET DE MAÎTRISE
BOULANGER
MODULE PROFESSIONNEL

BM

BOULANGER

Cette formation aborde non seulement les aspects techniques, pratiques, organisationnels de toute la production en boulangerie, mais elle apporte aussi des connaissances indispensables en gestion d'entreprise (management, gestion comptable, gestion des ressources humaines, approche commerciale, communication, formation des apprentis...).

QUI PEUT INTÉGRER CETTE FORMATION ?

Toute personne d'au moins de 18 ans :

- Titulaire d'un BP, BAC PRO ou ancien BM de niveau IV 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).



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



CONTENU PÉDAGOGIQUE

Durée de la formation

- 1 module professionnel de 190 heures dispensé par le Campus de Groisy : Modules "Pratique Professionnelle" et " Théorie du module professionnel"
- 6 modules Généraux dispensés par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Haute Savoie : <https://www.cma-74.fr/se-former/formation-qualifiante>
 - Fonction entrepreneuriale 49 heures
 - Fonction commerciale 56 heures
 - Fonction économie et finance d'une entreprise artisanale 84 heures
 - Fonction gestion des ressources humaines 42 heures
 - Fonction formation et accompagnement de l'apprenant 56 heures
 - Communiquer à l'international 51 heures

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

Au Campus : Pratique professionnelle & Théorie du module professionnel

Module « 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

Module « Théorie du module professionnel »

- Bon d'économat / Etudes de prix
- Technologie / Résolution de problème
- Organisation du travail
- Dossier professionnel : 8 séances de 2h co-animées par deux formateurs

Équipement professionnel

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation, comprenant une tenue professionnelle et une mallette d'outils.

HÉBERGEMENT & RESTAURATION

Le Campus de Groisy propose une prestation d'hébergement et restauration.

Devis sur demande.

DÉBOUCHÉS SUITE À LA FORMATION

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.

COMMENT CANDIDATER ?

Dossier d'inscription dûment complété et signé accompagné des pièces suivantes :

- Copies des diplômes
- Pièce d'identité
- Lettre de motivation à l'entrée en formation (sur dossier)

Renseignements & inscriptions sur :
www.campusdegroisy.com ou au 04 50 68 00 50

DOSSIER DE RECRUTEMENT

BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER

Date de l'entretien :

Mené par :

Nom :

Prénom :

Né(e) le

à :

Adresse postale :

A - Par rapport à vos études et votre expérience professionnelle en boulangerie, précisez :

1/ Les domaines techniques qui vous intéressent le plus :

2/ Les domaines techniques que vous maîtrisez le mieux à votre avis :

3/ Les domaines techniques qui vous intéressent le moins :

4/ Les domaines techniques que vous maîtrisez le moins à votre avis :

B - Décrivez avec précision vos attentes de la formation BM Boulanger (développement de compétences techniques, gestion ...)

C - Avez-vous un projet professionnel précis qui serait conditionné par l'obtention du BM ?

DOSSIER D'INSCRIPTION 2022/2023

BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER MODULE PROFESSIONNEL

DOCUMENT À RETOURNER PAR MAIL À
FORMATION.CONTINUE@CAMPUSDEGROISY.COM

RENSEIGNEMENT CLIENT / STAGIAIRE

Nom : Prénom :
Adresse : CP/Ville :
Tél : Mail :
Date de naissance* :

**Joindre une copie de votre pièce d'identité.*

PERSONNE À CONTACTER EN CAS D'URGENCE

Lien :
Nom : Prénom :
Adresse : CP/Ville :
Tél : Mail :
Travail :

SITUATION ACTUELLE

En emploi :
Si oui : Nom de l'employeur :
Adresse :
CP/Ville :
Siret : Code NAF :
Téléphone :
Mail :
Si non : Quelle est votre situation ?
 Étudiant Femme / Homme au foyer Demandeur d'emploi
 Autre, précisez svp :

FORMATION : BREVET DE MAÎTRISE BOULANGERIE

Module Professionnel : (pratique & théorie)

Durée : 190 heures

Coût de la formation : 4914,00 euros net de taxes

LES + :

ORGANISATION D'UN BM "BLANC" AU COUR DE LA FORMATION

INTERVENTION D'UN MOF BOULANGER

UN RÉFÉRENT HANDICAP EST À VOTRE DISPOSITION AU 04 50 68 00 50

MODALITÉS DE PAIEMENT

Auto-financement Prise en charge OPCO Autre :.....

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET ATTENDUS

Au regard de la fiche de formation détaillée mise à disposition, et afin d'affiner les attentes, vous estimez que :

- Les objectifs et contenus de la ou les formations ci-dessus correspondent aux besoins du participant
- Les modalités (la durée, le lieu...) correspondent aux possibilités du participant
- Les modalités pédagogiques (type de support, programme,...) semblent adaptées

Le signataire certifie :

- L'exactitude des éléments transmis
- Avoir pris connaissance des Conditions Générales de Vente et les accepte
- Avoir les prérequis exigés le cas échéant

VOTRE PARCOURS PROFESSIONNEL

indiquez dans le tableau suivant les différents emplois que vous avez tenus depuis votre sortie du système scolaire.

Remarques : votre temps d'apprentissage constitue une période d'activité à part entière que vous indiquerez donc dans le tableau.

Année <small>(indiquez le début et la fin de la période concernée)</small>	Emploi tenu <small>(indiquez le métier que vous exercez)</small>	Employeur <small>(indiquez la raison sociale, le nom et l'adresse de votre employeur)</small>	Durée <small>(indiquez la durée en année ou en mois)</small>	Remarques éventuelles

VOTRE FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNELLE

indiquez dans le tableau suivant l'ensemble des formations techniques et professionnelles que vous avez suivies et les diplômes que vous possédez
(joindre une photocopie de vos diplômes)

Vous indiquerez également les stages que vous avez suivis notamment durant votre activité professionnelle.

Année	Formation	Durée	Organisme de formation	Diplôme, titre ou autre document de validation obtenu

VOTRE FORMATION GÉNÉRALE

Votre niveau de formation générale (dernière année de formation suivie),
.....

BM BOULANGER (MODULE PROFESSIONNEL)

CALENDRIER

Septembre 2022								Octobre 2022								Novembre 2022								Décembre 2022							
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
35				1	2	3	4	36						1	2	44		1	2	3	4	5	6	48				1	2	3	4
36	5	6	7	8	9	10	11	40	3	4	5	6	7	8	9	45	7	8	9	10	11	12	13	49	5	6	7	8	9	10	11
37	12	13	14	15	16	17	18	41	10	11	12	13	14	15	16	46	14	15	16	17	18	19	20	50	12	13	14	15	16	17	18
38	19	20	21	22	23	24	25	42	17	18	19	20	21	22	23	47	21	22	23	24	25	26	27	51	19	20	21	22	23	24	25
39	26	27	28	29	30			43	24	25	26	27	28	29	30	48	28	29	30					52	26	27	28	29	30	31	
								44	31																						

Janvier 2023								Février 2023								Mars 2023								Avril 2023							
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
52							1	5			1	2	3	4	5	9			1	2	3	4	5	13						1	2
1	2	3	4	5	6	7	8	6	6	7	8	9	10	11	12	10	6	7	8	9	10	11	12	14	3	4	5	6	7	8	9
2	9	10	11	12	13	14	15	7	13	14	15	16	17	18	19	11	13	14	15	16	17	18	19	15	10	11	12	13	14	15	16
3	16	17	18	19	20	21	22	8	20	21	22	23	24	25	26	12	20	21	22	23	24	25	26	16	17	18	19	20	21	22	23
4	23	24	25	26	27	28	29	9	27	28						13	27	28	29	30	31			17	24	25	26	27	28	29	30
5	30	31																													

Mai 2023								Juin 2023								Juillet 2023								Août 2023							
N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di	N°	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
18	1	2	3	4	5	6	7	22				1	2	3	4	26						1	2	31		1	2	3	4	5	6
19	8	9	10	11	12	13	14	23	5	6	7	8	9	10	11	27	3	4	5	6	7	8	9	32	7	8	9	10	11	12	13
20	15	16	17	18	19	20	21	24	12	13	14	15	16	17	18	28	10	11	12	13	14	15	16	33	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	25	19	20	21	22	23	24	25	29	17	18	19	20	21	22	23	34	21	22	23	24	25	26	27
22	29	30	31					26	26	27	28	29	30			30	24	25	26	27	28	29	30	35	28	29	30	31			
																31	31														

SÉANCES DE FORMATION AU CAMPUS, DE 7H À 17H*
***HORAIRES MODIFIABLES**

CALENDRIER PRÉVISIONNEL SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION