

BM BOULANGERIE

EN FORMATION CONTINUE



RÉVÉLATEUR DE TALENTS !



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Région Auvergne-Rhône-Alpes



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 18 ans

- titulaire d'un BP, BAC PRO ou ancien BM de niveau IV dans le métier concerné
- titulaire d'un CAP boulanger + 3 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage),
- justifiant d'au moins 5 ans d'expérience professionnelle (hors apprentissage)



Diplôme et attestation

Cette formation est sanctionnée par le Brevet de Maîtrise Boulanger, délivré par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

Durée de la formation

La formation se déroule sur 338 heures, réparties en deux modules : "Pratique Professionnelle" et "Théorie du module professionnel".

Prise en charge financière

Cette formation est éligible au Compte Personnel de Formation (CPF).

Le coût de la formation peut également être pris en charge par votre OPCO.

CONTENU PÉDAGOGIQUE DÉTAILLÉ

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

= 198 heures

22 journées de Septembre à Juillet (cf planning prévisionnel en annexe)

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

= 140 heures

**LE + DE L'OFFRE
AU CFP GROISY**



- Possibilité de valider un parcours diplômant en Anglais

Nous consulter pour plus d'informations sur cette option

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation.
Il peut être acheté sur place.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Le CFP propose des solutions pour l'hébergement et la restauration.

→ Pour effectuer vos réservations : intendance@cfa-groisy.com

ou par téléphone au 04 50 77 36 87

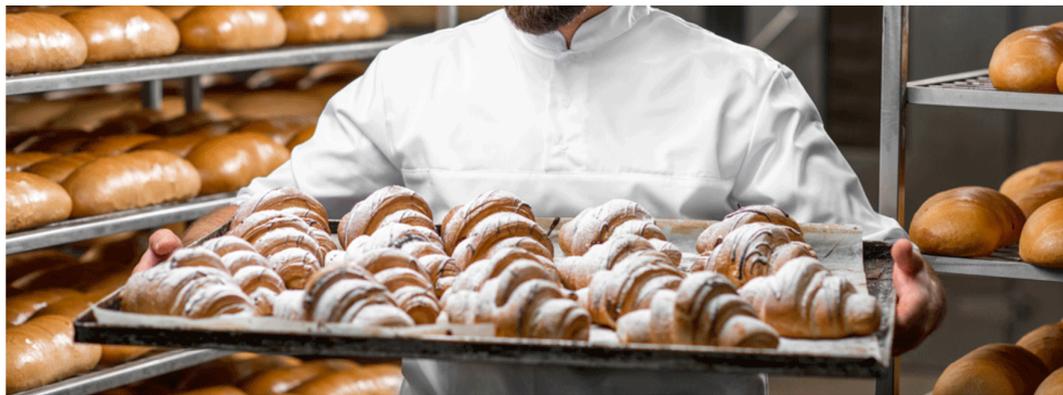


DÉBOUCHÉS SUITE À LA FORMATION

Le titulaire du BM Boulanger s'offre de nombreux débouchés, en France comme à l'international, en tant que :

- Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan boulanger, chef d'entreprise
- Chef de production

...



Pour plus d'informations sur le coût de la formation,
merci de vous référer au bulletin d'inscription



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Région Auvergne-Rhône-Alpes

126 chemin des métiers - 74570 GROISY

Tel : 04 50 68 00 50 - Fax : 04 50 77 31 04

contact@cfa-groisy.com

www.cfa-groisy.com

SUIVEZ-NOUS SUR

