

BM BOULANGER

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Brevet de Maîtrise Boulanger (BM) est une certification de niveau 5 (RNCP40920), délivrée par CMA France. Elle atteste des compétences nécessaires pour maîtriser la production boulangère artisanale, piloter une entreprise, innover et encadrer des équipes.

Dans un paysage concurrentiel en mutation, le secteur de la boulangerie artisanale fait face à des enjeux majeurs liés à l'essor des boulangeries industrielles, des enseignes de grande distribution et des terminaux de cuisson. Le BM Boulanger professionnalise les artisans dans leur double fonction de maître de production et d'entrepreneur de la filière alimentaire.

Contenu

Objectifs :

- Concevoir des produits originaux et différenciants, manager des équipes, développer une stratégie commerciale et assurer la pérennité économique d'une entreprise artisanale.

5 blocs de compétences (RNCP40920) :

- Préparer, organiser et superviser la production boulangère.
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants.
- Assurer la création, le développement et la gestion financière de l'entreprise.
- Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie.
- Former, accompagner et gérer les ressources humaines.

L'obtention du diplôme nécessite la validation des 5 blocs de compétences et d'un mémoire professionnel. Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Être titulaire d'un **diplôme de niveau 4** (ex. Bac Pro Boulanger-Pâtissier, BTM Boulanger) ; ou d'un diplôme de niveau 3 (ex. CAP Boulanger) avec 3 ans d'expérience professionnelle (entretien de positionnement) ; ou, sans niveau 3, justifier de 5 ans d'expérience professionnelle (entretien de positionnement).

Test d'évaluation ou entretien de positionnement selon le profil. Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Évaluation :

- Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier et présentation orale. Chaque bloc de compétences est validé indépendamment.

Voies d'accès :

- Formation continue – Contrat d'apprentissage – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Chef d'entreprise artisanale, gestionnaire d'un fournil avec point(s) de vente ou réseau multi-sites, salarié hautement qualifié, formateur ou maître d'apprentissage.

L'obtention du BM confère le titre de Maître Artisan et permet d'encadrer des apprentis en entreprise. Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

11 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BM en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

BM en 24 mois

Total des heures de formation : ~800 h

Présentiel : ~560 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~240 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier, présentation orale

Finalité :

BM Boulanger
Brevet de Maîtrise de niveau 5
(RNCP40920)
Délivré par CMA France

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.