

BM BOULANGER(ÈRE)

NIVEAU 5

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire du BP Boulanger, ou du CAP ou du MC Boulangerie + 3 ans d'expérience professionnelle, ou 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine pour les non diplômés.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



PROGRAMME

- Technologie
- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction financière, gestion économique de l'entreprise artisanale
- Fonction gestion des ressources humaines GRH
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant
- Fonction communiquer à l'international



DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire de la certification est un boulanger hautement qualifié. Il assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale : créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie ; promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie ; gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie ; gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie ; former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie, communiquer sur son métier, son activité ; réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité



N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP34454.

Certificateur : CMA France.

Fin de la certification : 02.03.2025



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser la gestion d'entreprise.
- Développer vos aptitudes relationnelles et managériales.

DÉBOUCHÉS



- Chef d'entreprise d'une boulangerie artisanale
- Chef(fe) de Production
- Ouvrier(e) Boulanger(e) Qualifié(e)
- Responsable de magasin

L'artisan(e) boulanger(ère) débute souvent comme salarié(e) dans une boulangerie, un restaurant, un complexe hôtelier, etc. Après quelques années d'expérience, il (elle) crée ou reprend une entreprise ou occupe un poste à responsabilité. (cuisines centrales).

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- Bachelor Responsable Développement commercial



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5.

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.