

BM Boulanger

Niveau 5

En alternance



LES OBJECTIFS

- Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- Créer et développer une boulangerie
- Commercialiser les fabrications et prestations de boulangerie
- Gérer les ressources financières, économiques et humaines d'une boulangerie
- Recruter, accueillir et former un apprenant



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation :** Cursus de 2 ans ou 1 an aménageable sous conditions selon diplôme, expérience...
- **Rythme d'alternance :** 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- Diplôme de niveau 4 en boulangerie
- Ou d'un CAP Boulanger avec 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage)



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy- 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus

CONTENU DE LA FORMATION

➤ **Enseignement professionnel**

- Travaux pratiques

➤ **Enseignement général**

- Entrepreneuriat
- Commercialisation
- Gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
- Ressources humaines
- Formation et accompagnement du jeune
- Communication internationale

➤ **Activités en entreprise**

- Planifier, organiser et gérer les stocks
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Fabriquer tous types de pains (courants, de tradition française, spéciaux, régionaux, européens) et de viennoiseries classiques et innovantes
- Fabriquer des produits salés et sucrés de boulangerie à base de pâte levée, brisée, feuilletée, sucrée ou à choux
- Fabriquer des sandwiches et tartines innovantes et créatives
- Animer une équipe

➤ **Perspectives d'emploi**

- Ouvrier boulanger qualifié
- Artisan boulanger
- Chef de production
- Chef d'entreprise
- Formateur en boulangerie

ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et / ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

