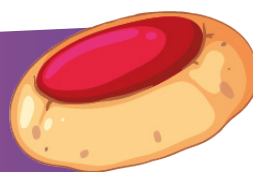


Académie Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie



BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER



Diplôme Niveau 5

Code RNCP 34454

CMA FRANCE

02-03-2020



24 mois de formation en alternance

190 h de formation au CFA pour la
partie professionnelle (Bloc 1 et 2)

378 h de formation à la CMA63 pour les blocs
transversaux - [cliquez ici](#)

Coût de la formation

Formation gratuite, entièrement pris en charge par les OPCO.
Compris sous conditions : tenue professionnelle (prise en charge par la Région) + mallette (prise en charge par l'OPCO).

Prérequis

Cette formation s'adresse à des personnes titulaires :

- d'un diplôme de niveau 4 en Boulangerie
- ou d'un diplôme de niveau 3 en Boulangerie justifiant de minimum 3 années d'expérience professionnelle dans le métier (hors temps d'apprentissage)

Objectif de la formation

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger exerce les activités de management de l'entreprise et de la production. Il détermine et encadre la nature et la quantité de la production journalière et procède à l'introduction de nouveaux produits et prestations.

Il est à même de concevoir une gamme innovante de produits de boulangerie (boulangerie pâtisseries) et de services annexes (snacking, sandwichs et tartines innovants et créatifs, ...).

Il définit la politique commerciale et de communication de l'entreprise, qu'il gère économiquement et financièrement en décidant des achats, des investissements, des recrutements,...

Il encadre les équipes de production du fournil (boulangers, pâtisseries, apprentis) et de vente du magasin.

Il veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'étiquetage applicable au secteur de l'alimentation et de la boulangerie.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, ...)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
 - Evaluations écrites et orales
 - Examens Blancs
 - Evaluations en entreprise
 - Visites en entreprises
 - Carnet de liaison
 - Examen en ponctuel
- Modalités d'examen
- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- Préparation MOF et/ou accès à l'enseignement supérieur en gestion d'entreprise.

Débouchés

Les diplômés pourront exercer le métier d'artisan boulanger, de boulanger-pâtisseries, ou encore de chef de production avec le plus grand savoir-faire. En outre, ils posséderont la qualification requise afin d'ouvrir leur propre boulangerie-pâtisseries en endossant le rôle de chef d'entreprise. Ils pourront également devenir formateur.

Consultez le taux d'insertion

Public concerné

- Être âgé de 15 ans à 29 ans révolus
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Epreuves préparées

Bloc 1 : Préparation, organisation et supervision de la production boulangère | Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie | Organiser les achats | Planifier, organiser et gérer les stocks | Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité | Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement | Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux | Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité | Définir les «process » visant à garantir l'hygiène des matières premières | Construire le processus garantissant l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités | Mettre en place et contrôler l'organisation permettant d'assurer la traçabilité

Bloc 2 : Création et fabrication de produits de boulangerie classiques ou innovants | Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique | Fabriquer tous types de pains : pain courant, de tradition française, spéciaux, régionaux, européens | Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes en pâte levée, feuilletée | Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux | Fabriquer des sandwichs et tartines innovants et créatifs | Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture.

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences. Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans. Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

* Taux concernant l'ANBP rattaché à la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

Procédures et modalités d'admission

Inscription (à partir de mars)

Téléchargez le dossier de candidature ou demander

1. l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78. Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées à : contact@academieboulangeriepatisserie.fr

Étude du dossier

Après étude de votre dossier, nous vous informerons de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

2.

Test de positionnement

Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ ou test pratique vous serez informé de la suite donnée à votre candidature.

3.

Décision et admission

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors programme de formation, planning et livret d'accueil.

4.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 24 mois.

La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Taux de réussite*

Bloc 1 (2024)

100 %

Taux de réussite*

Bloc 2* (2024)

100 %

Taux de satisfaction*

(2023-2024)

100 %

Lieu de formation

27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat

Vos contacts

Elisabeth Las

elisabeth.las@academieboulangeriepatisserie.fr

04 73 91 41 78

Votre référente handicap

Estelle Mazuel

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

