BM

Brevet de Maîtrise

Boulanger

Le Brevet de Maîtrise **« Boulanger »** est un titre national de niveau III se préparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

Formation

Objectif

Préparer aux fonctions de chef d'entreprise ou d'encadrement d'une équipe dans un laboratoire.

Public visé

Titulaires d'un diplôme de niveau IV dans le métier **OU** titulaires d'un niveau V et ayant 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans le métier et ayant satisfait à un entretien de positionnement **OU** personnes non titulaires d'un niveau V et ayant 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans le métier et ayant satisfait à un entretien de positionnement.

Structure de la formation

Module A : Fonction entrepreneuriale
- Situer l'entreprise et ses acteurs dans leur environnement.
- Communiquer efficacement avec son environnement professionnel.

Module B : Fonction commerciale
- Situer l'entreprise dans son environnement commercial.
- Définir une stratégie commerciale et mettre en œuvre les plans d'actions commerciales.
- Maîtriser les différents outils de l'action commerciale au quotidien.
- Maîtriser les techniques de vente et d'après vente.

Module C : Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale
- Elaborer, équilibrer et analyser un plan de financement.
- Lire et établir un compte de résultat et un bilan simplifié.
- Analyser la rentabilité et la situation financière.

Module D : Fonction gestion des ressources humaines
- Recruter et développer les compétences.
- Organiser le travail et manager le personnel.
- Analyser les dysfonctionnements.
- Communiquer dans le cadre professionnel.
- Intégrer les principes de droit du travail dans la gestion quotidienne de la relation de travail.

Module E : Fonction formation et accompagnement de l'apprenant (Maître d'apprentissage)
- Situer l'apprentissage dans son environnement.
- Accompagner l'apprenant dans la construction de son projet d'insertion professionnelle et sociale.
- Acquérir les compétences pédagogiques et partenariales nécessaires à la fonction de tuteur et/ou maître d'apprentissage.

Module F : Fonction communiquer à l'international
- Se présenter.
- Correspondre et converser au quotidien.
- Correspondre et converser dans le milieu professionnel.

Module G : Fonction production
- Accueillir et conseiller le client.
- Préparer et organiser la production
- Définir un prix de vente
- Fabriquer tous types de produits de boulangerie.

Lieux de formation

Chambre de Métiers d'Alsace :
Schiltigheim et Mulhouse
et plateformes techniques

Organisation formation

Démarrage de la formation :
2e semestre

Durée de la formation :
540 heures pour les titulaires d'un niveau IV dans le métier
590 heures pour les non titulaires du niveau IV

Rythme de la formation :
1 jour par semaine, le lundi (et certains mardis)

Chambre de Métiers d'Alsace
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

09/2016

Boulanger

Brevet de Maîtrise

Modalités d'évaluation

- **Epreuves généralistes :**
  - contrôles continus
  - contrôles terminaux.
- **Epreuves professionnelles terminales :**
  - réalisations pratiques
  - théorie de la pratique
  - projet professionnel.

Financement

Plan de financement personnalisé en fonction de la situation de l'entreprise et/ou du stagiaire.
L'opération **« Développement de la formation professionnelle continue dans le secteur artisanal »** est cofinancée par l'Union européenne dans le cadre du Fonds social européen.

UNION EUROPEENNE

Organisation professionnelle

Fédération Régionale de la Boulangerie d'Alsace
Maison de la Boulangerie II
4 rue Alfred Kastler - ZA du Mittelfeld
67300 SCHILTIGHEIM
Tél. 03.88.15.24.00 – Fax 03.88.15.24.01

"boulanger" C'est un métier.

Contacts

Renseignements et inscription à la CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

Bas-Rhin : **Marcelle MEYER**
ligne directe Tél. 03.88.19.79.18
CMA - Espace Européen de l'Entreprise
30 avenue de l'Europe
67300 Schiltigheim - infofc67@cm-alsace.fr

Haut-Rhin : **Agnès LUSTENBERGER**
ligne directe Tél. 03.89.20.84.55
CMA - 12 Boulevard de l'Europe - BP 3007
68061 Mulhouse Cedex - infofc68@cm-alsace.fr

www.cm-alsace.fr
www.facebook.com/CMAlsace