



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE
Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 5

BM BOULANGER

Titre national des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Code RNCP : 34454

Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée : Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis - Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Prérequis : Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 en boulangerie ou titulaire d'un niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) et satisfaisant à un entretien de positionnement ou non titulaire d'un niveau 3 mais faisant état de 5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) et satisfaisant à un entretien de positionnement.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

A l'issue de la formation, le titulaire du BM Boulanger, professionnel hautement qualifié, doit développer et proposer des productions originales, tendances et entretenir une relation directe et privilégiée avec le consommateur, de plus en plus en recherche de reconnaissance, de conseils personnalisés, du « manger sain ». L'obtention du Brevet de maîtrise délivre également la qualité de maître artisan qui, pour le consommateur, est une garantie d'une haute maîtrise professionnelle, mais aussi d'une aptitude à la gestion d'entreprise et à la formation des jeunes en apprentissage, gage de la pérennité de l'entreprise.

Aptitudes visées : Être organisé et respectueux des techniques d'hygiène et de sécurité, être capable de soutenir un rythme de travail constant, y compris le week-end et garder la station debout.

Compétences à acquérir :

- **Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie :** définir pour le fournisseur un processus permettant une production de qualité, intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement, appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, assurer la traçabilité
- **Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants :** tous types de pains (pain courant, pain de tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens), tous types de viennoiseries classiques et innovantes (en pâte levée, en pâte levée feuilletée), des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux, des sandwiches et tartines innovants et créatifs, réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture
- **Créer et développer une boulangerie :** conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités, construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise, un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs
- **Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie :** Définir la politique commerciale de la boulangerie, Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de la boulangerie, Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels, Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande, Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie
- **Gérer financièrement et économiquement la boulangerie :** Construire le dossier financier de l'entreprise de boulangerie à destination des partenaires extérieurs, Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise
- **Gérer les ressources humaines de la boulangerie :** Préparer et mener le recrutement, Développer les compétences des salariés et des apprentis, Analyser et améliorer l'organisation du travail du laboratoire de production, de l'espace de vente, Animer les équipes de l'entreprise de boulangerie
- Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans - 13 semaines par an, soit au total 861 heures au CFA - ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par module :

Domaine professionnel : Module professionnel : Pratique au laboratoire et technologie (287 h)

Domaine transversal :

Module A : fonction entrepreneuriale : Connaître des outils et identifier l'ensemble des acteurs pour contribuer au développement de l'entreprise artisanale. Adopter des techniques de communication adaptées et ciblées (85h)

Module B : fonction commerciale : Savoir élaborer un diagnostic commercial, définir et mettre en œuvre une stratégie commerciale efficace à court et moyen terme (95 h)

Module C : fonction économique et financière d'une entreprise artisanale : Savoir élaborer et équilibrer un plan de financement, lire, établir et interpréter les principaux documents comptables de l'entreprise. Analyser la rentabilité de l'entreprise et sa situation financière (135 h)

Module D : fonction gestion des ressources humaines : Savoir organiser le travail et manager son personnel, savoir recruter. Connaître les principes du droit du travail (75 h)

Module E : fonction formation et accompagnement du jeune : maîtriser la fonction de maître d'apprentissage, être en mesure de bien accompagner le jeune dans son projet et celui de l'entreprise. Bien connaître la réglementation (95 h)

Module F : fonction communiquer à l'international : Acquérir les bases pour converser et échanger dans la vie privée et professionnelle (75 h)

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : un poste de travail individuel, dit « Parisien », équipé de : 3 plaques de cuisson pâtissière, 3 grilles de cuisson, 5 plaques inox, 5 planches en bois, 5 toiles en lin, un pétrin spiral, une plaque à induction, une balance de pesée (15kg), un lot de casseroles et poêles, une planche à découper, un bac + couvercle – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de boulangerie : fours à sole 8 bouches + tapis enfourneur, fours ventilés 16 places, chambre de fermentation, cellule de refroidissement, chambre positive / chambre négative, mitigeur refroidisseur, batteur mélangeur, chariot à pain, échelle inox de stockage, placard inox, bacs de stockage des matières premières, divers moules et bannetons, lame à scarification
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Validation par module : examen ponctuel et Contrôle en Cours de Formation (suivant les modules)

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 66.7 % en 2020

Taux d'insertion : 75 % en 2020

Satisfaction des apprenants ayant passé un examen en 2020 : note moyenne de 7.96 sur 10

Débouchés : Le titulaire du BM boulanger est préparé aux fonctions d'ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités), d'artisan boulanger chef d'entreprise, de chef de production, de formateur boulanger, de technico-commercial au service des entreprises du secteur.

Date de la dernière mise à jour des informations : 15 mars 2021



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

 Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

 Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

 Hébergement et self au sein du CFA (internat possible à l'année)

 Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBANA