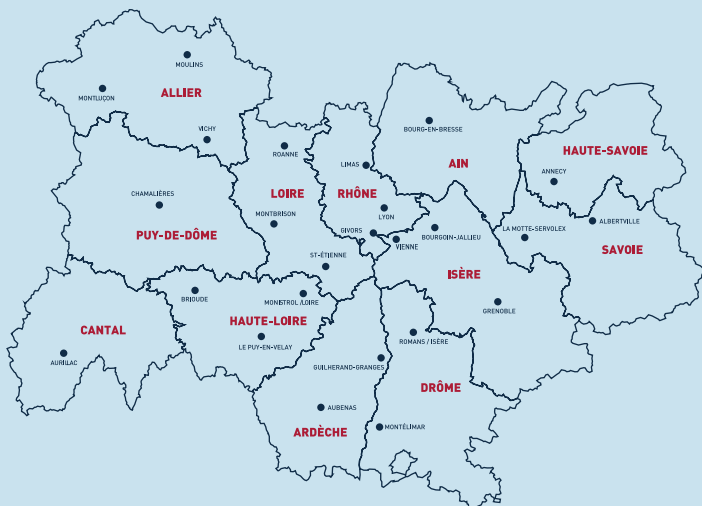


Un réseau de proximité

Pour être accompagné, poussez la porte de votre chambre de métiers et de l'artisanat ou contactez directement votre conseiller CMA.



AIN
04 74 47 49 00
cma-ain.fr

ALLIER
04 70 46 20 20
cma-allier.fr

ARDÈCHE
04 75 07 54 00
cma-ardeche.fr

CANTAL
04 71 45 65 00
cma-cantal.fr

DRÔME
04 75 48 72 00
cma-drome.fr

ISÈRE
04 76 70 82 09
cma-isere.fr

LOIRE
04 77 92 38 00
cma-loire.fr

HAUTE-LOIRE
04 71 02 34 56
cma-hauteloire.fr

PUY-DE-DÔME
04 73 31 52 00
cma-puydedome.fr

RHÔNE
04 72 43 43 00
cma-lyonrhone.fr

SAVOIE
04 79 69 94 00
cma-savoie.fr

HAUTE-SAVOIE
04 50 23 92 22
cma-hautesavoie.fr



**BREVET DE MAÎTRISE
BOULANGER**

Le diplôme de
l'excellence artisanale

NIVEAU BAC +2

#ARTISANDEVOTREVIE



DOUBLE QUALIFICATION : TECHNIQUE ET GESTIONNAIRE

Le Brevet de Maîtrise vise l'excellence professionnelle avec une parfaite maîtrise du savoir-faire et l'acquisition de compétences pour diriger une entreprise artisanale.

Ce diplôme est obtenu au terme de la formation, validée par un **examen national**.

Des blocs de **COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES** pour approfondir :

- La **fabrication, culture et utilisation** de tous types de **pré-fermentation** à acidité lactique ou acétique
- La fabrication de tous types de **pains, viennoiseries et produits de boulangerie**
- La réalisation de **prestations traiteur**
- La réalisation de **pièces de décoration de buffet** à base de pâtes
- La gestion de la **production** au sein d'un laboratoire de boulangerie
- La maîtrise des **règles d'hygiène** et l'application de **process qualité**

240 h minimum

Des blocs **DE COMPÉTENCES TRANSVERSES** pour maîtriser :

- La **création, le développement et l'environnement** d'une entreprise
- La **commercialisation** des produits et prestations, y compris en anglais
- La **gestion économique et financière** de l'entreprise
- La gestion et le management des **ressources humaines**
- La fonction de **Maître d'Apprentissage**

329 h minimum

Pour quel public ?

Artisan, salarié ou apprenti **passionné** par son métier :

- Titulaire d'un **diplôme de niveau 4** (type Bac Pro ou BP) en boulangerie
ou
- Titulaire d'un **diplôme de niveau 3** (CAP) en boulangerie ET justifiant de **3 ans d'expérience professionnelle** en boulangerie *
ou
- Justifiant de **5 ans d'expérience professionnelle** en boulangerie*

* Sous réserve d'un entretien de positionnement préalable

Pourquoi ?

- **Exceller** dans la maîtrise professionnelle et la créativité
- **Développer** des compétences managériales et de pilotage d'entreprise
- **Booster** sa carrière et son évolution professionnelle, **enseigner**
- **Devenir Maître Artisan**

Comment financer la formation ?

En fonction de votre statut (artisan, salarié, apprenti...), la **prise en charge totale ou partielle du coût de la formation est possible**.

Cette formation est éligible au CPF.

Contactez votre conseiller CMA qui vous aidera à trouver le financement dont vous pouvez bénéficier.

Comment suivre la formation ?

En **apprentissage** ou en **formation continue** dans l'un de nos **26 sites de formation***.

* Sous réserve d'un effectif suffisant