

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »

568 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie
- Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

PROGRAMME

Blocs pratique - 190 heures : Renforcer son savoir-faire technique

- **Bloc 1** - Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- **Bloc 2** - Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

Blocs transversaux - 378 heures : Renforcer ses compétences en gestion et management

- **Bloc 3** - 56 heures - Créer et développer une boulangerie
- **Bloc 4** - 112 heures - Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie (*Commercial – 56 heures / Communiquer en anglais – 42 heures*)
- **Bloc 5** - 98 heures - Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- **Bloc 6** - 56 heures - Gérer les ressources humaines de la boulangerie
- **Bloc 7** - 56 heures - Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit et oral)
Examen final : écrit / oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter

DATES : Nous consulter

HORAIRES : Nous consulter

TARIF : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Blocs 1 et 2 : modules professionnels****190 heures****OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

PROGRAMME**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 sandwiches et tartines innovants et créatifs
- Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit / oral)
Examen final : écrit / oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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.

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter

DATES : Nous consulter

HORAIRES : Nous consulter

TARIF : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Bloc 3 : Créer et développer une boulangerie**

56 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Créer et développer une boulangerie

PROGRAMME

- Conduire un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activité
- Construire le projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise
- Identifier et actionner les leviers d'aide (outils & structures) financiers et administratifs
- Construire un argumentaire, une présentation, une « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients, etc.)

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit / oral)
Examen final : écrit / oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter**DATES** : Nous consulter**HORAIRES** : Nous consulter**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Bloc 4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie**

112 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Commercialisation des fabrications et prestations de la boulangerie en français et en langue étrangère

PROGRAMME

- Définir la politique commerciale de la boulangerie
- Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et prestations de la boulangerie
- Présenter les produits boulangers au client et le conseiller; Répondre aux objections et aménager l'offre si nécessaire
- Concevoir des outils de communication
- Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur
- Organiser l'après-vente et le suivi des prestations dans le cadre notamment de commandes particulières ou de prestations pour les collectivités
- Bâtir les argumentaires à destinations des collaborateurs
- Présenter son entreprise, son activité en anglais
- Négocier avec un fournisseur, un client en langue étrangère
- Exposer ses projets professionnels.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit / oral)
Examen final : écrit / oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter

DATES : Nous consulter

HORAIRES : Nous consulter

TARIF : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Bloc 5 : Gestion financière d'une boulangerie**

98 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Gérer financièrement et économiquement la boulangerie

PROGRAMME

- Élaborer le dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel, ...)
- Définir la stratégie de l'entreprise à partir des documents comptables élaborés par l'expert-comptable
- Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences et raisons des investissements effectués, des recrutements, etc.
- Élaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, et négocier un prêt, des facilités de trésorerie lors d'investissements
- Identifier les indicateurs de la santé financière de l'entreprise et les utiliser comme argument auprès des donneurs d'ordre, des financiers
- Piloter au quotidien la rentabilité de la boulangerie
- Établir le seuil de rentabilité de chaque type de produit, de chaque gamme
- Surveiller la valeur des stocks et sa rotation
- Gérer les délais de paiement des clients, en particulier pour les commandes ou les marchés avec les collectivités
- Négocier les délais fournisseurs.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit)
Examen final : écrit
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter**DATES** : Nous consulter**HORAIRES** : Nous consulter**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Bloc 6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie**

56 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Gérer les ressources humaines de la boulangerie

PROGRAMME

- Développer les compétences des salariés
- Élaborer le plan de formation de la boulangerie pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés
- Assurer l'accompagnement des collaborateurs lors des fabrications: conseiller le collaborateur dans son perfectionnement de son « geste professionnel »
- Diriger les équipes du fournil et de vente en boutique
- Recruter : définir le profil, rédiger la fiche de poste
- Constituer les équipes en fonction de la nature des fabrications, élaborer les plannings
- Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation ...) et les bilans périodiques
- Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs entre eux, avec les clients.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit / oral)
Examen final : écrit / oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter**DATES** : Nous consulter**HORAIRES** : Nous consulter**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

BREVET DE MAITRISE « BOULANGER »**Bloc 7 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant**

56 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

PROGRAMME

- Organiser et mener le recrutement d'un apprenti, un alternant
- Arbitrer sur le profil (âge, diplôme) le plus adapté à l'entreprise
- Accueillir les jeunes et organiser son parcours d'apprentissage en fonction du référentiel diplôme
- Mettre en place les dispositions spécifiques de la convention collective et du droit du travail
- Organiser les séquences d'évaluation du jeune dans le fournil et les communiquer au CFA.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit / oral)
Examen final : oral
Enquête de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

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 notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

LIEU : Nous consulter**DATES** : Nous consulter**HORAIRES** : Nous consulter**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00
[formation.puydedome@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,