



Formations Diplômantes
BREVET DE MAITRISE

Professionnel BOULANGER

30 jours – 242 heures

v17082020



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Acquérir la qualification professionnelle
- Maîtriser sa production et développer sa gamme de produits dans le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire.
- Mettre en œuvre une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement

PROGRAMME

Conseiller le client :

- Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande.
- Proposer une offre de prestations de produits de boulangerie, différenciée en lien avec le développement durable

Préparer organiser la production en la rationalisant :

- Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie.
- Organiser les achats,
- Organiser et gérer les stocks.

Fabriquer tout type de produits de boulangerie :

- Fabriquer, cultiver et utiliser tout type de pré fermentation à acidité lactique ou acétique.
- Fabriquer tout type de pain : courant, tradition française, spéciaux, régionaux, européens.
- Fabriquer tout type de viennoiseries classiques et innovantes : en pâte levée et pâte levée feuilletée.
- Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à choux.
- Fabriquer des sandwiches et tartines innovants et créatifs.

Définir un prix de vente pour une prestation particulière et/ou des pains spéciaux:

Réaliser des décors à base de pâte à pain, des pâtes mortes, des pâtes à sirop, des pâtes à écriture.

Contrôler la production du fournil :

- Etablir un devis, calculer un prix de vente en maîtrisant ses coûts de production
- Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité.

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur :

- 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.
- Assurer l'hygiène des matières premières.
- Assurer l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités.
- Assurer la traçabilité des produits.

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

LES +

- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction sur cette thématique
- Taux d'obtention

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)
- 12 personnes

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :
Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

LIEU [Voir notre site internet](#)

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF Nous consulter

Eligible [CPF](#) et [V.A.E](#)

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA du Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations@cma-lyon.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat



Formations Diplômantes
BREVET DE MAITRISE

Professionnel BOULANGER

30 jours – 242 heures

v17082020



MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction. alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEURS Formateur expert en boulangerie BM 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen final : écrit, oral et pratique
Evaluation 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 y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

LES +

- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction sur cette thématique
- Taux d'obtention

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)
- 12 personnes

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :
Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

LIEU [Voir notre site internet](#)

DATES / HORAIRES

[Voir notre site internet](#)

TARIF Nous consulter

Eligible [CPF](#) et [V.A.E](#)
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA du Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations@cma-lyon.fr

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

[Consulter nos conditions générales de vente](#)