

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 : Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie**
 - Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie ;
 - Organiser les achats ;
 - 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 ;
 - Assurer l'hygiène des matières premières ;
 - Garantir l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités ;
 - Assurer la traçabilité.
- **Bloc 2 : Créer et fabriquer des 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,
 - pain de tradition française,
 - pains spéciaux,
 - pains régionaux,
 - pains européens.
 - Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes :
 - en pâte levée,
 - 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.

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 : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours](#) disponibles sur le site internet

LIEU / DATES / HORAIRES

[Voir planning](#)

TARIF

Eligible CPF et V.A.E

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

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

CONTACT

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr

RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04 76 70 82 12

nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Formation Diplômante

BM – BREVET DE MAITRISE

Professionnel BOULANGER

242 heures

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.

FORMATEUR

Formateur expert en boulangerie BM 3.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Épreuves écrites:

- Bon d'économat
- étude de prix
- Organisation du travail
- Étude technologique liée à l'activité
- résolution de problème

Pratique professionnelle : Mise en situation Evaluation de satisfaction

Sur la base du référentiel d'évaluation RNCP ([RNCP34454](#))
Enquête de satisfaction

Formation certifiante : Boulanger (BM) - RNCP34454 – certificateur :
CMA France
Date d'enregistrement : 02-03-2020

ACCESSIBILITÉ

Le service adaptera la prestation et vous orientera si nécessaire.
2 Référents Handicap sont à votre disposition à la CMA Isère.
Nous contacter au 04 76 70 82 09.

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 : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjointes
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours](#) disponibles sur le site internet

LIEU / DATES / HORAIRES

[Voir planning](#)

TARIF

Eligible CPF et V.A.E

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

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

CONTACT

Service Formation Continue

04-76 70 82 10

formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr

RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04-76 70 82 12

nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.