

### 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
- 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](mailto:formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr)

### RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04 76 70 82 12

[nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto: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.

## 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](mailto:formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr)

### RÉFÉRENT FORMATION

Nathalie Cartier-Lange

04-76 70 82 12

[nathalie.cartier-lange@cma-auvergnerhonealpes.fr](mailto: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.