



Formations Diplômantes
BREVET DE MAITRISE

Blocs professionnels BOULANGER

242 heures

v17082020



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

- **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.
- **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 : [voir site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)
- Débouchés et suites de parcours disponibles [sur le site internet](#)

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 Lyon-Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations-lyonrhone@cma-auvergnerhonealpes.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

Blocs professionnels BOULANGER

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

- 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

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 : [voir site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)
- Débouchés et suites de parcours disponibles [sur le site internet](#)

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 Lyon-Rhône
10 rue Paul Montrouchet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations-lyonrhone@cma-auvergnerhonealpes.fr

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