

80% de réussite à l'examen**87.1% de satisfaction****Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres**www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Brevet de Maîtrise Boulanger en alternance **Modules professionnels et transversaux**

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du titre visé.

Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de maîtriser les techniques professionnelles dans un objectif permanent d'optimisation de la production en respectant les règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels. Il maîtrise les calculs liés aux coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur. Il est appelé à animer et manager une équipe de production. Il participe à la commercialisation des produits. A terme, il doit être capable de créer, de reprendre et gérer une entreprise de boulangerie. Ses connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de panification lui permettent de les valoriser auprès de la clientèle. Il connaît les principes généraux du développement durable (social, économique et environnemental). Il est en mesure de mettre en œuvre certains d'entre eux comme le tri sélectif des déchets.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

FONCTION APPROVISIONNEMENT : Gérer des matières premières, des produits intermédiaires et consommables/ Réceptionner les matières premières, les produits intermédiaires et les consommables/ Contrôler et stocker les matières premières livrées, les produits intermédiaires et les consommables/ Calculer la production en fonction des commandes journalières/ Approvisionner les postes de travail/ Participer à la politique d'approvisionnement dans le cadre d'une démarche écoresponsable/ Gérer les mouvements de stocks • Élaborer les commandes fournisseurs.

FONCTION GESTION DE LA PRODUCTION : Organiser et réaliser la production : Choisir les différentes méthodes de fabrication applicables dans l'entreprise et répondant aux attentes des consommateurs/ Implanter de manière rationnelle le matériel de production/ Organiser son travail et celui de l'équipe de production/ Réaliser la production : préparer et fabriquer les pains (tradition française, autres pains, de nutrition, de régime, régionaux, aromatiques, européens/ Préparer et fabriquer les viennoiseries, les produits de restauration rapide de boulangerie, les décors/ Créer, innover/ Appliquer, faire appliquer et vérifier l'application des processus de fabrication dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène conformément à la sécurité alimentaire/ Concevoir des produits innovants

FONCTION DEMARCHE QUALITE ET DE PROGRES : Participer à la mise en œuvre de la démarche qualité et en assurer le suivi/ Participer à la mise en œuvre de la démarche développement durable et en assurer le suivi

FONCTION COMMERCIALISATION ET COMMUNICATION :

Approvisionner le ou les points de vente/ Présenter les produits/ Valoriser la commercialisation des produits / Communiquer en interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication.../ Communiquer en externe envers les clients, les fournisseurs/ Identifier et solliciter les établissements institutionnels (chambres consulaires, organisations professionnelles) /

FONCTION GESTION D'UNITE ET/OU D'ENTREPRISE DE BOULANGERIE : Calculer les rendements de production, le coût de revient et déterminer le prix de vente / Analyser et exploiter les documents comptables/ Participer aux choix d'investissement liés à l'activité de production

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.

Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de 15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation et passage de l'examen suivant le calendrier fixé par CMA France.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Boulangerie et des enseignements transversaux.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en de fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 840 heures - Entreprise 2374 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dès signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	Metz Forbach	Tel : 03 87 39 31 50 Tel : 03 87 87 02 08	2 ans de septembre à juin de l'année n+2
---------------------------	-------------------------------	------------------------------------------------------------	------------------------------------------

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées – Parking gratuit