

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 d'assurer les activités de production boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité et de direction de l'entreprise artisanale : ainsi il sera en capacité de créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie, d'en assurer la promotion au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie. Il sera également en mesure de gérer financièrement et économiquement une entreprise artisanale, d'en gérer les ressources humaines et de former et accompagner un jeune en apprentissage dans la profession de boulanger. Il sera apte à communiquer en anglais sur son métier et son activité.

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

Bloc n°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 n°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.

Bloc n°3 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie

- Définir la politique commerciale de la boulangerie ;
- Déterminer la politique tarifaire applicable aux fabrications et prestations de la boulangerie ;
- Présenter les produits boulangers au client et le conseiller ;
- Répondre aux objections et aménager l'offre si nécessaire ;
- Concevoir des outils de communication ;
- Encadrer les ventes et l'après-vente de la boulangerie ;
- Conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur ;

- Organiser l'après-vente et le suivi des prestations dans le cadre notamment de commandes particulières ou de prestations pour les collectivités ;
- Bâtir les argumentaires à destinations des collaborateurs ;
- Présenter son entreprise, son activité en anglais ;
- Négocier avec un fournisseur, un client en langue étrangère ;
- Exposer ses projets professionnels.

Bloc n°4 : Gérer financièrement et économiquement la boulangerie

- Élaborer le dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, société de cautionnement mutuel,...) ;
- Définir la stratégie de l'entreprise à partir des documents comptables élaborés par l'expert-comptable ;
- Justifier et/ou expliquer la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences et raisons des investissements effectués, des recrutements, etc.
- Élaborer un plan de financement réaliste à destination du banquier, et négocier un prêt, des facilités de trésorerie lors d'investissements ;
- Identifier les indicateurs de la santé financière de l'entreprise et les utiliser comme argument auprès des donneurs d'ordre, des financiers ;
- Piloter au quotidien la rentabilité de la boulangerie ;
- Établir le seuil de rentabilité de chaque type de produit, de chaque gamme ;
- Surveiller la valeur des stocks et sa rotation ;
- Gérer les délais de paiement des clients, en particulier pour les commandes ou les marchés avec les collectivités ;
- Négocier les délais fournisseurs.

Bloc 5 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie

- **Développer les compétences des salariés ;**
- Élaborer le plan de formation de la boulangerie pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés ;
- Assurer l'accompagnement des collaborateurs lors des fabrications : conseiller le collaborateur dans son perfectionnement de son « geste professionnel » ;
- Diriger les équipes du fournil et de vente en boutique ;
- Recruter : définir le profil, rédiger la fiche de poste ;
- Constituer les équipes en fonction de la nature des fabrications, élaborer les plannings ;
- Conduire les entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et les bilans périodiques
- Analyser les comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs entre eux, avec les clients.

Bloc 6 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

- Organiser et mener le recrutement d'un apprenti, un alternant
- Arbitrer sur le profil (âge, diplôme) le plus adapté à l'entreprise
- Accueillir les jeunes et organiser son parcours d'apprentissage en fonction du référentiel diplôme ;
- Mettre en place les dispositions spécifiques de la convention collective et du droit du travail
- Organiser les séquences d'évaluation du jeune dans le fournil et les communiquer au CFA.

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