

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

A déterminer

DATES / HORAIRES

A déterminer

TARIF

20€/h Eligible CPF et V.A.E

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

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 10 stagiaires est atteint

Inscription possible jusqu'à x jours de la date de session

CONTACT

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

Formation Diplômante

BM – BREVET DE MAITRISE

Professionnel BOULANGER

240 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

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

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 : 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 : [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

A déterminer

DATES / HORAIRES

A déterminer

TARIF

20€/h Eligible CPF et V.A.E

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

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 10 stagiaires est atteint

Inscription possible jusqu'à x jours de la date de session

CONTACT

CMA Lyon-Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
[formations.lyonrhone@cma-
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

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