



BM Boulangier

NIVEAU 5

EN ALTERNANCE

📍 OÙ ?

- CHÂTEAURoux
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

MODALITÉS D'ACCÈS

EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.
(tarifs et modalités : nous consulter).

DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

🎯 OBJECTIFS

- Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- Créer et développer une boulangerie
- Commercialiser les fabrications et prestations de boulangerie
- Gérer les ressources financières, économiques et humaines d'une boulangerie
- Recruter, accueillir et former un apprenant

🕒 DÉROULÉ DE LA FORMATION

DURÉE

Formation sur 2 ans, possible en 1 an sous conditions

RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

✅ PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- Diplôme de niveau 4 en boulangerie
- ou CAP Boulanger avec 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage)

🔍 POURSUITES

EMPLOI

- Ouvrier boulanger qualifié
- Artisan boulanger
- Chef de production
- Chef d'entreprise
- Formateur en boulangerie

📖 RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle
CS : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)
BP : Brevet Professionnel - **BTM** : Brevet Technique des Métiers
BMA : Brevet des Métiers d'Art - **BAC PRO** : Baccalauréat Professionnel
BM : Brevet de Maîtrise
CQP : Certificat de Qualification Professionnelle
TFP : Titre à Finalité Professionnelle



ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.



CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques (TP)

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Entrepreneuriat
- Commercialisation
- Gestion économique et financière d'une entreprise artisanale
- Ressources humaines (RH)
- Formation et accompagnement du jeune
- Communication internationale

ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Planifier, organiser et gérer les stocks
- Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Fabriquer tous types de pains (courants, de tradition française, spéciaux, régionaux, européens) et de viennoiseries classiques et innovantes
- Fabriquer des produits salés et sucrés de boulangerie à base de pâte levée, brisée, feuilletée, sucrée ou à choux
- Fabriquer des sandwiches et tartines innovantes et créatives
- Animer une équipe

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

| AVANT 18 ANS | 18-20 ANS | 21-25 ANS | 26 ANS ET + |
|---|-------------|-------------|--------------|
| RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1^{re} ANNÉE | | | |
| 27% du SMIC | 43% du SMIC | 53% du SMIC | 100% du SMIC |
| RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2^e ANNÉE | | | |
| 39% du SMIC | 51% du SMIC | 61% du SMIC | 100% du SMIC |
| RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3^e ANNÉE | | | |
| 55% du SMIC | 67% du SMIC | 78% du SMIC | 100% du SMIC |

*Source : service-public.fr, sous réserve de modification. En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

CMA FORMATION

ALTERNANCE

SITE DE CHATEAUROUX
164 avenue John Kennedy
36000 Châteaurox
02 54 08 70 00
campus36@cma-cvl.fr
campusdesmetiers36.fr

SITE DE BLOIS
27 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 74 14 73
campus41@cma-cvl.fr
campusdesmetiers41.fr

SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS
5-7 rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
02 47 78 47 00
campus37@cma-cvl.fr
campusdesmetiers37.fr

SITE D'ORLÉANS
5 rue Charles Péguy
45000 Orléans
02 38 62 75 29
campus45@cma-cvl.fr
campusdesmetiers45.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

CENTRE-VAL DE LOIRE

