

# BREVET DE MAITRISE boulangerie

Niveau III - Expert

## LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Boulanger  
(2 ans)

MC  
Boulangerie  
spécialisée (1 an)

BP Boulanger  
(2 ans)

BM Boulanger  
(2 ans)

Vous  
êtes ici

## DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le BM permet d'accéder à de nombreux débouchés en France comme à l'international en tant que :

- Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
- Artisan boulanger, chef d'entreprise
- Chef de production
- Formateur boulanger
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur etc.

## RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Le titulaire du Brevet de maîtrise organise la production fixe les prix, maîtrise les techniques et les différents technologies de production. Il est également en charge de créer de nouvelles gammes de produits et services en boulangerie. Le titulaire du BM est également sensible à l'environnement de l'entreprise artisanale: juridique, économique, réglementaire, la stratégie et les outils de la communication commerciale, les techniques de vente et d'après-vente. La gestion économique et financière d'une entreprise, il s'occupe de l'encadrement...

## FORMATION :

### >> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans.

### Durée totale :

### Nombre d'heures à l'ESM

1<sup>ère</sup> année : 392h

2<sup>ème</sup> année : 392h

### >> Alternance :

A définir

### >> Programme de formation :

#### Domaine Général

- Fonction entrepreneuriale, commercial, gestion économique et financière, ressources humaines, maître d'apprentissage, anglais

#### Domaine Professionnel

- Elaborer et caractériser le positionnement de votre entreprise
- Gérer les produits et les équipements et planifier les activités

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Tous types de produits de boulangerie

- Science appliquée à l'alimentation - hygiène.

- Environnement de l'entreprise.

## Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60