



OCCITANIE

PUBLIC

• En apprentissage

15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)

• En formation continue

- Salariés
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

BP boulanger

DURÉE

1 à 2 ans, soit 496 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 21€ / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **CRÉER, DÉVELOPPER et GÉRER** financièrement et économiquement une entreprise artisanale de boulangerie
- **PROMOUVOIR** l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- **GÉRER** les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- **RÉALISER** une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multisites
- **BC02** - Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- **BC03** - Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie
- **BC04** - Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie
- **BC05** - Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

L'objectif du BM est l'entrée dans la vie active. Il est possible de poursuivre ses études sous réserve d'être titulaire d'un Bac, vers :

- Licence professionnelle management et gestion des organisations
- Licence professionnel métiers de l'entrepreneuriat

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification exerce principalement comme chef d'entreprise artisanale dans le secteur de la boulangerie, porteur de projet de création ou de reprise, ou encore gestionnaire d'un site de production, d'un fournil avec point(s) de vente ou d'un réseau multi-sites. Il peut également être salarié en reconversion ou en recherche de reconnaissance de ses compétences et de son savoir-faire artisanal

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40920/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Haute-Garonne ➤ Lot ➤ Hautes-Pyrénées ➤ Pyrénées-Orientales ➤ Tarn

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits