



FORMATIONS DIPLOMANTES

BREVET DE MAITRISE (B.M.) BOULANGERIE en formation continue

OBJECTIF

- Obtenir un diplôme de niveau III (équivalent Bac+2, inscrit au RNCP*) pour valider la reconnaissance officielle de ses compétences professionnelles, l'aptitude à manager et gérer une entreprise, la qualification comme Maître d'Apprentissage et le titre de Maître artisan.

PROGRAMME

- **Module A · Fonction entrepreneuriale 49 h**
Objectif : connaître les acteurs économiques et institutionnels en adoptant des techniques de communication adaptées et ciblées
- **Module B · Commercial 56 h**
Objectif : analyser l'environnement et les outils commerciaux de l'entreprise et maîtriser les techniques de vente et d'après vente
- **Module C · Gestion financière et économique de l'entreprise artisanale 84 h**
Objectif :
 - . Élaborer et équilibrer un plan de financement, un compte de résultat et un bilan
 - . Analyser la santé de l'entreprise et proposer des actions de développement
- **Module D · Ressources Humaines 56 h**
Objectif :
 - . Recruter et manager le personnel en intégrant les principes du droit du travail
 - . Savoir communiquer, analyser les dysfonctionnements dans l'entreprise et résoudre des situations complexes
- **Module E · Maître d'Apprentissage 42 h**
Objectif : se doter d'outils méthodologiques et pédagogiques pour encadrer un apprenti
- **Module F · Anglais 42 h**
Objectif : correspondre et converser au quotidien dans le milieu professionnel
- **Module Professionnel 200 h**
Objectif : renforcer les compétences techniques indispensables à la réalisation de prestations ou de créations de haut niveau
Contenu :
Elaborer et caractériser le positionnement de votre entreprise.
Gérer les produits et les équipements et planifier les activités.
Produire/réaliser une prestation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
Fabriquer tous types de produits de boulangerie : pain courant, pain tradition française, pains spéciaux, pains régionaux, pains européens, viennoiseries (pâte levée et feuilletée...).

PREREQUIS

Titulaire d'un diplôme de niveau IV en Boulangerie.

PUBLIC

Chefs d'entreprises, salariés.

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formateurs spécialisés
- Évaluations des acquis en cours de formation et examens à la fin de chaque module de formation.
- Supports de formation fournis.

DUREE

Le lundi et/ou mardi. En 24 mois, ou selon son rythme et ses besoins.

LIEU

TOULOUSE

* RNCP : Répertoire National des Certifications Professionnelles

Information et inscription : Emmanuelle RAYNAUD
Tél : 05 61 10 47 73 - formation@cm-toulouse.fr

