



POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

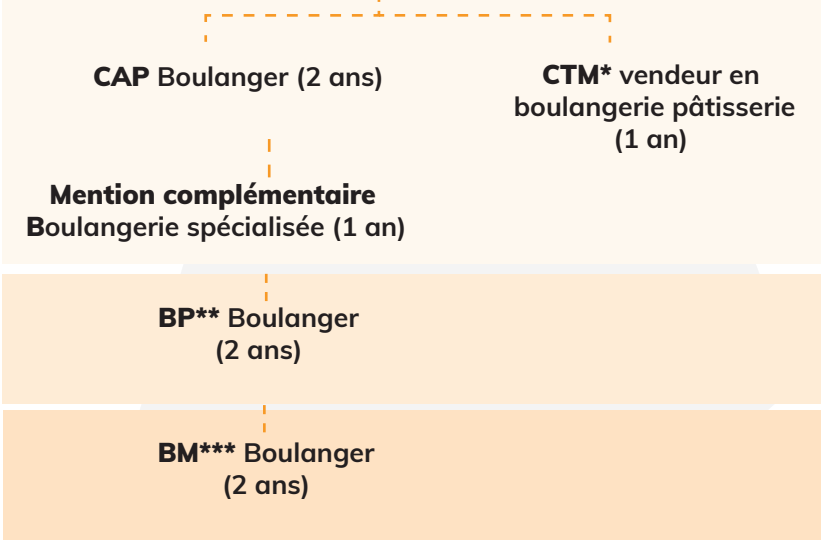
BOULANGERIE

- **Les métiers de l'alimentaire enseignés à l'ESM :**
bouanger, pâtissier, chocolatier - confiseur, boucher, charcutier - traiteur.
- **Les + de L'ESM :**
 - Avec plus de trente ans d'expérience et des partenaires de renommée, le pôle alimentaire bénéficie d'une grande notoriété.
 - Deux laboratoires performants équipés selon les normes européennes offrent aux apprentis un site de formation d'excellence.
 - Des formateurs qui perpétuent avec passion, un savoir-faire respectueux des traditions, afin d'apprendre à nos apprenti(e)s à satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence.

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}



Professionnel qualifié

Niveau Bac
Professionnel très qualifié

Niveau Bac+2
Expert

*Certificat Technique des Métiers
** Brevet Professionnel
*** Brevet de Maîtrise



ECOLE SUPERIEURE DES METIERS
Centre de Formation en Alternance
Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1
Tél : 05 62 11 60 60 www.esm-muret.fr



BREVET PROFESSIONNEL boulangerie

Niveau IV - Professionnel très qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP boulanger
(2 ans)

MC boulangerie
spécialisée (1 an)

BP* boulanger (2 ans) ▶ Vous êtes ici

BM boulanger
(2 ans)

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

Le boulanger exerce traditionnellement dans un commerce de proximité. La profession offre d'importantes opportunités d'emploi. Après quelques années d'expérience et des compétences en gestion et comptabilité, il est possible de reprendre une entreprise ou d'ouvrir sa propre boulangerie. Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un brevet de Maîtrise Boulanger.

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 Professionnel Boulanger se prépare aux fonctions d'artisan boulanger ou de chef boulanger dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution, voire de responsable de fabrication dans les entreprises industrielles. Il peut également s'installer à son compte.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

- En 2 ans : titulaire d'un CAP boulanger ou d'une Mention Complémentaire boulangerie spécialisée ou d'un Bac Pro boulanger-pâtissier.

Durée totale :

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 450h

2^{ème} année : 450h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Français
- Gestion appliquée
- Environnement de l'entreprise.
- Technologie professionnelle en langue vivante

- Sciences appliquées à l'alimentation

- Ouverture sur le monde

Domaine Professionnel

- Fabrication d'une commande
- Hygiène
- Technologie professionnelle

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : esm@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60