



## POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE DE FORMATION

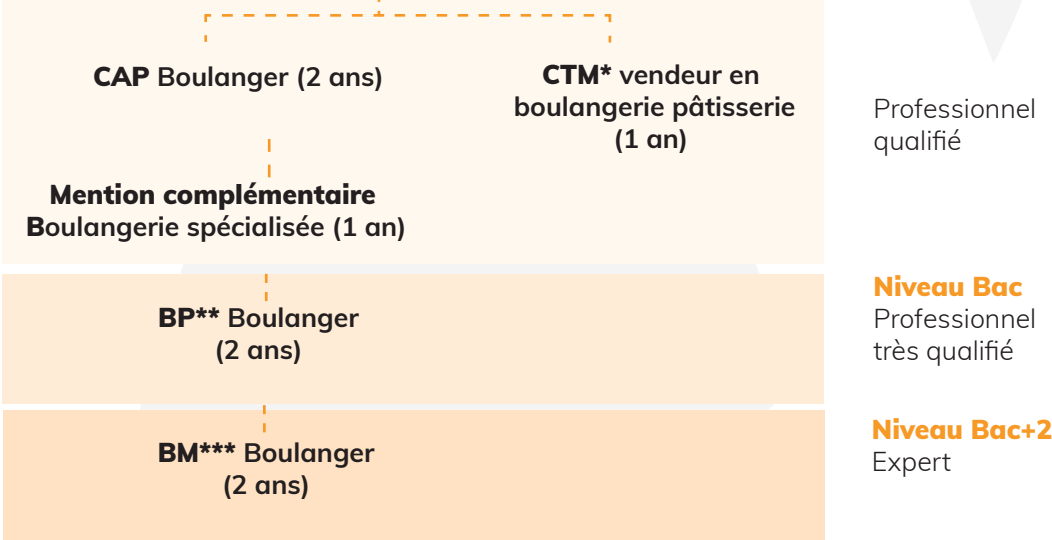
# BOULANGERIE

- **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<sup>ème</sup>



\*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](http://www.esm-muret.fr)



# MENTION COMPLÉMENTAIRE boulangerie spécialisée

Niveau V - Professionnel qualifié

## 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 diplômé débute généralement comme ouvrier boulanger dans une entreprise artisanale, mais il peut aussi être employé par une boulangerie intégrée à une grande surface ou par une entreprise industrielle de boulangerie ou de panification fine.

Il peut aussi continuer son apprentissage à l'ESM avec un BP Boulanger puis 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 de la mention complémentaire boulangerie spécialisée conçoit et réalise des produits : de panification à base de farines spéciales ainsi que des pains régionaux et européens, de viennoiserie et de décor boulanger. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise de boulangerie.

## FORMATION :

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

- En 1 an : titulaire d'un CAP boulanger

### Durée totale :

### Nombre d'heures à l'ESM

1 année : 400h

### >> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

### >> Programme de formation :

#### Domaine Général

- Montage d'un dossier professionnel.
- Gestion de l'entreprise

#### Domaine Professionnel

- Organisation, production, gestion de stock.
- Environnement technologique, scientifique et commercial
- Evaluation de l'activité professionnelle.

## Renseignements formations à l'ESM Muret :

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