

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 BM 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 Boulangerie Pâtisserie.

Durée totale : 900 Heures

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
- Ouverture sur le monde
- Technologie professionnelle en langue vivante
- Sciences appliquées
- Gestion appliquée

Domaine Professionnel

- Fabrication d'une commande
- Science appliquée à l'alimentation - hygiène.
- Gestion appliquée
- Environnement de l'entreprise.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

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