

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Entretien  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4  
européen)

## Conditions d'accès :

La certification de niveau 5 de boulanger est accessible aux titulaires d'un diplôme - de niveau 4 dans le métier concerné OU - aux personnes titulaires d'un niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale : - Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie - Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie - Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie - Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie - Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie - Communiquer en anglais sur son métier, son activité - Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

## Contenu et modalités d'organisation

RNCP34454BC01 - Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie RNCP34454BC02 - Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants RNCP34454BC03 - Créer et développer une boulangerie RNCP34454BC04 - Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie RNCP34454BC05 - Gérer financièrement et économiquement la boulangerie RNCP34454BC06 - Gérer les ressources humaines de la boulangerie RNCP34454BC07 - Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

Durées de la formation \*600h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

## Validation(s) Visée(s)

Boulangier (BM) - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

Suite de parcours

-

## Calendrier des sessions

| Numéro<br>Carif | Dates de formation             | Ville | Organisme de formation | Type<br>d'entrée | CPF                  | Modalités   |
|-----------------|--------------------------------|-------|------------------------|------------------|----------------------|-------------|
| 00341540        | du 02/01/2023 au<br>16/07/2025 | (19)  | EIMCL 13 VENTS         |                  | MON COMPTE FORMATION | FPC         |
| 00340616        | du 02/01/2023 au<br>16/07/2025 | (19)  | EIMCL 13 VENTS         |                  | Non éligible         | Contrat pro |
| 00345513        | du 02/08/2023 au<br>16/07/2025 | (19)  | EIMCL 13 VENTS         |                  | Non éligible         | Contrat app |
| 00374306        | du 15/07/2024 au<br>13/07/2026 | (19)  | EIMCL 13 VENTS         |                  | MON COMPTE FORMATION | FPC         |

00374307

du 15/07/2024 au  
13/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non  
éligible



00374308

du 15/07/2024 au  
13/07/2026

(19)

EIMCL 13 VENTS

Non  
éligible

