

BREVET DE MAÎTRISE DE NIVEAU III BOULANGER

Le Brevet de Maîtrise est un titre de la filière de formation artisanale homologué au niveau III. Clé de voûte de ce dispositif de formation, son positionnement au niveau III consacre l'ouverture de la filière vers le niveau supérieur.

Publics et objectifs visés

Le Brevet de Maîtrise s'adresse à un public de chefs d'entreprises confirmés, soucieux d'améliorer la compétitivité et la qualité de leur production ainsi qu'à des professionnels, désireux d'évoluer vers des responsabilités de gestion et d'encadrement au sein de l'entreprise. Il vise à développer leurs compétences d'encadrement et capacités professionnelles.

La formation

Formation continue

La durée de la formation est de 335 heures. Elle se déroule sur 2 ans.

Les cours d'enseignement général ont lieu en soirée de 18 heures à 21 heures, au rythme de deux fois par semaine.

Les cours de pratique ont lieu les lundis en journée ou les samedis matin selon l'effectif.

Formation par alternance

Les cours démarrent en octobre 2010.

La durée de la formation transverse à tous les métiers est de 596 heures. Elle se déroule sur 2 ans.

Ils ont lieu les mardis et mercredis en 1^{ère} année et les lundis et mardis en 2^{ème} année selon une alternance définie en début de chaque année scolaire.

Les cours de pratique se dérouleront les lundis en 2^{ème} année.

Elle a pour objectif l'acquisition de connaissances permettant de gérer au quotidien une entreprise artisanale, de former des apprenti(e)s, et d'acquérir l'excellence professionnelle.

Elle correspond aux domaines suivants :

- commercialisation
- gestion économique et financière
- l'entreprise artisanale et son environnement
- gestion des ressources humaines
- formation des maîtres d'apprentissage
- langue vivante
- perfectionnement professionnel

Conditions d'accès

L'accès au Brevet de Maîtrise s'adresse :

- titulaires d'un diplôme ou titre de niveau IV dans le métier
- titulaires d'un diplôme ou titre de niveau V, justifiant de trois années d'expérience professionnelle hors apprentissage et ayant satisfait à un entretien de positionnement

Programme de formation

Enseignement général et transverse à toutes les professions

	<i>Formation continue</i>	<i>Formation initiale</i>
Gestion économique et financière	90 heures	171 heures
Commercialisation	56 heures	105 heures
Gestion des ressources humaines	42 heures	91 heures
Apprentissage	56 heures	56 heures
L'entreprise artisanale et son environnement	49 heures	88 heures
Langue vivante	42 heures	84 heures

Enseignement professionnel : 210 heures

Il correspond aux domaines suivants :

- Méthodes différées
- Pains régionaux, européens, diététiques et spéciaux
- Pâtes levée, levée feuilletée et diverses
- Viennoiserie
- Traiteur
- Produits salés et sucrés
- Décors
- Crèmes diverses
- Gestion de production, des stocks et études de prix
- Règles d'hygiène et de sécurité
- Normes qualité et environnementales
- Projet professionnel

Nous attirons l'attention des candidats sur le fait que le module de perfectionnement professionnel n'est pas programmé systématiquement tous les ans.

Les cours d'enseignement professionnel sont mis en place sur Metz.

Validation

L'obtention du Brevet de Maîtrise repose sur une validation comportant :

- des contrôles continus
- des épreuves terminales

Le candidat est tenu de suivre la formation pour pouvoir se présenter à l'examen. L'examen ouvrant droit au titre de Maître est organisé par module. Il est délivré aux candidats qui, à l'issue de leur formation, ont obtenu une note égale ou supérieure à 10/20 à chaque module (voire 12/20 pour le module professionnel selon le métier). La durée de validité des unités de valeur est de 5 ans.

Les sujets sont nationaux et déterminés par l'APCM (Assemblée Permanente des Chambres de Métiers).

Les examens des modules généraux ont lieu en janvier et juin de chaque année.