Chambre de Métiers et de l'Artisanat GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est
5 Boulevard de la Défense
Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3
03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr
contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

B.M. BOULANGER

04ENR_FIP_BMBoulanger

Code(s) NSF : 221
Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016
Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2025

MÉTIERS DE BOUCHE

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage
Etre titulaire de diplôme de niveau 4 ou 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement.

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

· 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin, tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet de maîtrise (B.M) Boulanger
Diplôme de niveau 5 (Bac+2) enregistré au RNCP sous le n°34454 (en cours de renouvellement)

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de réaliser les activités liées au métier de boulanger, de la gestion de l'entreprise jusqu'au développement de sa gamme de produits dans le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire.

Compétences visées et résultats attendus :

- BLOC 1 : Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- BLOC 2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- BLOC 3 : Créer et développer une boulangerie
- BLOC 4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- BLOC 5 : Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- BLOC 6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie
- BLOC 7 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

Session 2024 :

Taux de réussite à l'examen de 67% |
Taux de présentation à l'examen : 100%

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Lieu de formation & contact :

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaforamtion-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement transversal :
· Fonction entrepreneuriale.
· Fonction commerciale.
· Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
· Fonction gestion des ressources humaines.
· Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
· Fonction communiquer à l'international.

- Enseignement professionnel :
· Préparation, organisation et supervision de la production.
· Création et fabrication de produits de boulangerie classiques ou innovants.
· Application des règles d'hygiène et de sécurité.
· Bon d'économat / étude de prix.
· Organisation du travail (gestion du commis, respect des temps, attitude appropriée du candidat vis-à-vis de l'apprenti,...).
· Étude technologique liée à l'activité / résolution de problème.
· Projet professionnel (constitution de dossier / soutenance).

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel.
- Formation appliquée en atelier.
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Évaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Coût de la formation :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

NC

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL : fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers : cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

Le titulaire du BM Boulanger s'offre de nombreux débouchés, en France comme à l'international, en tant que :
· Ouvrier boulanger qualifié (poste à responsabilités)
· Artisan boulanger, chef d'entreprise
· Chef de production
· Formateur Boulanger
· Technico-commercial au service des entreprises du secteur etc. ...

Possibilité de poursuites d'études :

Licence professionnelle

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifiés et ayant une expérience en boulangerie

- Formateurs enseignement général : qualifiés avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente : à consulter en flashant ce code

Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)