



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.P. BOULANGER

04ENR_FIP_BPBoulangier

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 2026

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 :

Diplôme de niveau 3 en Boulangerie

Autres : nous consulter

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h de formation dont 300h en enseignement professionnel et 100h en enseignement général (en fonction du positionnement)
(400H en centre de formation et 1400H en entreprise)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre/octobre à juin

Nous contacter

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet Professionnel (B.P) Boulanger (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP37491) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de boulanger

Compétences visées et résultats attendus :

BLOC 1 : Réaliser d'une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration

BLOC 2 : Mettre en oeuvre des techniques professionnelles de boulangerie

BLOC 3 : Appliquer des règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil

BLOC 4 : Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise de boulangerie

Session 2025 :

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

**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
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement général : Expression et connaissance du monde / Anglais
- Enseignement professionnel : Sciences Appliquées à l'Alimentation / Technologie professionnelle / Pratique / Environnement Économique, Juridique et Social / Gestion / Dossier professionnel

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et 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 :

- Evaluation 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)

Coût de la formation :**13,50 €/H TTC par stagiaire**

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

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 d'hébergement
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)

Participants :**10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

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

Débouchés

- Ouvrier boulanger hautement qualifié
- Responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle
- Formateur
- Démonstrateur
- Chef d'entreprise ou gérant

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de maîtrise Boulanger

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie
- Formateurs enseignement général : qualifié 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)