

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage

Être titulaire de diplôme de niveau 4 ou 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement.

Statut :

Apprenti(e)

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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
Tél : 03 83 96 52 50
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
Tél : 03 29 69 21 88
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet de Maîtrise (B.M) Boulanger (diplôme de niveau 5 enregistré au RNCP 40920) validé par l'Etat.

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 boulangère sur un site ou en multi sites
- **BLOC 2** : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- **BLOC 3** : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie
- **BLOC 4** : Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie
- **BLOC 5** : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie

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).

Coût :

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

Équipements :

- 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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 75 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

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

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

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

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifiés et ayant une expérience en boulangerie
- Formateurs enseignement général : qualifiés avec une expérience en enseignement