

BM BOULANGER

NIVEAU 5



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025



PRÉREQUIS

- Être titulaire du BP Boulanger, ou du CAP ou du CS Boulangerie + 3 ans d'expérience professionnelle, ou 5 ans d'expérience professionnelle dans le domaine pour les non diplômés.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous)

PROGRAMME

- Maîtrise des techniques de panification avancées
- Création et innovation en boulangerie- Activité traiteur sucré et salé
- Sciences appliquées et technologie
- Gestion et stratégie d'entreprise artisanale
- Management et ressources humaines
- Commercialisation et communication

DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le Brevet de Maîtrise Boulanger est destiné aux professionnels qui souhaitent diriger ou créer leur propre entreprise artisanale de boulangerie. Ce programme vous perfectionne en production de pains et viennoiseries haut de gamme, mais aussi en gestion financière et administrative, marketing et communication.

Vous apprendrez à élaborer une offre attractive, à assurer la gestion des ressources humaines et à former des apprentis. La formation aborde également le développement de nouvelles recettes, la sélection des matières premières et le respect des normes d'hygiène.

Cette double compétence technique et entrepreneuriale vous permet de conduire une boulangerie vers la réussite et de valoriser votre savoir-faire artisanal.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser la gestion d'entreprise
- Développer vos aptitudes relationnelles et managériales

SAVOIR-ÊTRE

- **Minutie** : porter une attention particulière aux dosages et à la maîtrise des fermentations.
- **Organisation** : gérer la production, les commandes et les stocks de matières premières.
- **Sens du goût** : apprécier et améliorer les saveurs et textures des produits.
- **Créativité** : innover en proposant des pains et viennoiseries originales.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu ambitionnes de perfectionner l'art de la boulangerie et créer des recettes uniques.
- Tu veux maîtriser gestion, marketing et production pour optimiser un fournil artisanal.
- Tu es motivé par l'innovation, le développement durable et l'utilisation d'ingrédients locaux.
- Tu vises à diriger ou reprendre une boulangerie et piloter une équipe soudée.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

GEVINGEY (JURA)

cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise d'une boulangerie artisanale
Chef(fe) de Production
Ouvrier(e) Boulanger(e) Qualifié(e)
Responsable de magasin

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Bachelor Responsable Développement Commercial

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr



Boulangier (BM)

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP40920

Certificateur : CMA France

Date enregistrement de la certification : 25/06/2025