

BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER

Code RNCP 34454 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'assurer les activités de production boulangerie et pâtisserie boulangère de haute qualité et de direction, gestion économique et financière de l'entreprise artisanale. Ainsi il sera en capacité de créer et développer une entreprise, d'en assurer la promotion au moyen d'actions commerciales et de communications mais également d'en gérer les ressources humaines.

En alternance

2 ans

Niveau 5 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Boulanger s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, sites de Metz et Forbach.



LES DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
MOSELLE

 Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Créer et développer une boulangerie
- Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant
- Gérer financièrement et économiquement la boulangerie
- Gérer les ressources humaines de la boulangerie



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et dans les disciplines d'enseignement général.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA

Niveau 5

BM - BTMS - Titre Pro

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50
cfametz@cma-moselle.fr
5 boulevard de la Défense
57070 Metz

CFA de Forbach

03 87 87 02 08
cfaborbach@cma-moselle.fr
1 rue Camille Weiss
57600 Forbach



Le Campus des Métiers de Moselle est certifié ISO 9001

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BM Boulanger
112023-V1