



CMA FORMATION

Brevet de Maîtrise Boulangerie

Objectif

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise
- Gérer les ressources humaines
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

Public

Jeunes de plus de 15 ans, adultes de moins de 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi, pas de limite d'âge pour les RQTH

Prérequis

Être titulaire du BP Boulanger

Durée

1 an

420H de formation en présentiel (12 semaines/an))

Des tests de positionnement et/ou entretiens sur les savoirs de base et la motivation seront réalisés auprès des candidat(e)s.

Modalités de la formation

Formation en alternance : 1 semaine en centre de formation et 2 semaines en entreprise

Formateurs qualifiés

Laboratoire équipé – salles de cours – salles informatiques – centre de ressources

Les outils : Net Yparéo pour le suivi administratif – Moodle pour le suivi pédagogique

Modalité d'accès et délai d'accès

- Admission sur dossier et entretien
- À la signature du contrat - Rentrée en septembre

Contenu

BLOC 01 – Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multisite

BLOC 02 – Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

BLOC 03 – Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie

BLOC 04 – Commercialiser des fabrications et prestations de boulangerie

BLOC 05 – Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie

Modalités d'évaluation examen

Ecrit et/ou Oral

Contrôle en Cours de Formation (CCF) et/ou examen ponctuel en fin de cycle de formation

Possibilité de valider un ou plusieurs modules - validation de l'ensemble des modules requise pour l'obtention du BM.

Poursuite d'études

Le titulaire du BM Boulangerie peut s'insérer professionnellement en tant que boulanger(ère) hautement qualifié(e) et créer ou reprendre une entreprise.

Débouchés

Chef d'entreprise artisanale, en création ou de reprise d'entreprise

Gestionnaire d'un site de production ou d'un fournil avec des points de vente multi-sites

Retrouvez les taux d'insertion sur : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40920/>

Lieu de la formation

CMA Formation Albi-Cunac
112 Route des Templiers 81990 CUNAC

Tarifs

- Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage
- Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 21€ de l'heure (*proposition d'un parcours personnalisé*).

Contacts

Formation par apprentissage :
05.63.48.43.60
cfa@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
05.63.48.43.63
formation@cm-tarn.fr

Accessibilité handicap

Formation par apprentissage :
Olivia BAYLAC - 05.63.48.43.60
o.baylac@cm-tarn.fr

Formation Professionnelle Continue :
Stéphanie BEL - 05.63.48.43.51
stephanie.bel@cm-tarn.fr

RNCP 40920 - Certificateur : CMA FRANCE - date d'enregistrement 25/05/2025

www.cm-tarn.fr

