



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



BM BOULANGER

RNCP n°34454 niveau 5

➤ OBJECTIFS

Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
Créer et développer une boulangerie
Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
Gérer financièrement et économiquement l'entreprise de boulangerie
Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boulangerie
Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

➤ PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)
Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

➤ PRÉREQUIS

Diplôme de niveau 4 dans le métier concerné
Diplôme de niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement
5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement.

➤ DURÉE

2 ans en alternance
Durée adaptée en fonction du parcours

➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
Stagiaires de la formation professionnelle : sur devis selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mise en situation professionnelle réelle
Études de cas - Etude prix - gestion
Etude technologique liée à l'activité
Epreuve orale de langue vivante
Projet professionnel (écrit et oral)
Modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences
Le candidat doit valider les 7 blocs de compétences pour obtenir la certification professionnelle.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance numérique
Visite en entreprise
MOYENS TECHNIQUES :
Salles de formation
Salles informatiques
Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise
Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise artisanale
Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise
Gestionnaire d'un site de production ou d'un fournil avec des points de vente multi-sites
Salarié dans le domaine de la boulangerie

SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

02 43 50 13 70 • urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

 FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

