



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

**CMA FORMATION**



# BM BOULANGER

Niveau 5 RNCP40920

## 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 [cma-formation-paysdelaloire.fr](http://cma-formation-paysdelaloire.fr)
- Admission sur dossier, entretien et test de positionnement

## 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
- Voir site CMA Formation : [cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap](http://cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap)

## PUBLIC

- En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
- En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner

## 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 prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis
- Coût de la formation : nous consulter pour devis
- Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification est acquise par blocs de compétences capitalisables.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

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

### Encadrement :

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

## CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/bm-boulangier>

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 5</b>	<b>BM</b> Brevet de Maîtrise		
<b>Niveau 4 (Bac)</b>	<b>BP</b> Brevet Professionnel	<b>BTM</b> Brevet Technique des Métiers	
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnel	<b>CTM</b> Certificat Technique des Métiers	<b>CS</b> Certificat de Spécialisation

## LIEUX ET COORDONNÉES

### LE MANS

02 43 50 13 70 - [accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr](mailto:accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr)

## DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise artisanale

Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise

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

Salarié dans le domaine de la boulangerie

## SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

**Certificateur :** CMA France

**Date d'enregistrement :** 25-06-2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/40920/>

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches 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

 **FORMATION**



**Erasmus+**

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

