



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 boulangère sur un site ou en multisites
- Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie
- Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
- Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie

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
- 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

PUBLIC

- En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation
- En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner
- VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans le métier concerné
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 et faire état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement
- Ne pas être titulaire d'un niveau 3 mais faire état de 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 (mise en situation professionnelle, dossier, étude de cas)

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

Formation en présentiel, FESTA, et activités pédagogiques à distance possibles

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 :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme, et expérience professionnelle dans le métier enseigné

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

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

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

02 43 50 13 70 - 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

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle, consulter la fiche France Compétences

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

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 :

