



# BOULANGER

## BM

BREVET DE MAITRISE  
RNCP N°34454

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

**Le titulaire du Brevet de Maîtrise Boulanger (niveau 5) peut créer, développer et manager une entreprise.**

**Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines.**

**Il dispose des compétences spécifiques pour accueillir des apprentis.**

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable d'accueillir et former les apprentis ou des stagiaires.
- ✓ Etre capable de réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.  
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter.  
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.  
Autres situations : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°34454.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :  
La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :  
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des fusiliers marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa\_eschau

Taux de réussite

74%

Taux de satisfaction

72%

Taux d'insertion  
professionnelle

89%

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Bon d'économat / étude de prix
- Organisation du travail
- Technologie / résolution de problème
- Projet professionnel (dossier / soutenance)

### MODULES GENERAUX

- Fonction entrepreneuriale.
- Fonction commerciale.
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
- Fonction gestion des ressources humaines.
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
- Fonction communiquer à l'international.

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock\_785354407

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

- FLEURISTERIE - BOIS - BOULANGERIE -
- PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE -
- GLACERIE - CONFISERIE -
- BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR -
- PROTHÈSE DENTAIRE -
- FACTURE D'ORGUES - MÉTIERS D'ART -

