

Brevet de Maîtrise

Date de l'enregistrement : 25/06/2025

Date d'échéance : 25/06/2028

RNCP 40920

Certificateur : CMA France

BM BOULANGER

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 de boulangerie.
- Etre capable de promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales.
- Etre capable de gérer les ressources humaines et financières.
- Etre capable d'accueillir et former les apprentis.
- Etre capable de réaliser une prestation de boulangerie de haute qualité..

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.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :


Etre titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

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. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

☎ 03.88.59.00.80

✉ cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage


Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

✉ developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

 www.facebook.com/cfbs67114

 http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

Lieu et date

 La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

 Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Durée de la formation – délai d'accès

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 : nous consulter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue, Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
80 %	81 %	70 %	7 %

PROGRAMME

Modules professionnels

Bloc n°1 : Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie. Bloc n°2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants.

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise.

Modules généraux

Bloc n°3 : Créer et développer une boulangerie. Bloc n°4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie. Bloc n°5 : Gérer financièrement et économiquement la boulangerie. Bloc n°6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie. Bloc n°7 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant.

Équipement 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. Compte Office 365.

Intervenants

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



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



BERNARD STALTER ESCHAU

FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE
PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE
GLACERIE - CONFISERIE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART

Conditions générales de vente :

