



## 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.

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

(déroga tions 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

## 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..

## 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.facebook.com/cfbs67114)

[http://www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](http://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

## 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.

## 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

**CMA** Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Alsace  
CMA FORMATION  
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 :

