

BREVET DE MAITRISE

• Boulanger

BM - Niveau 5 - Professionnel hautement qualifié

RNCP34454

Date de décision : 02/03/2020

Certificateur : CMA France

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34454/>

Version février 2025

Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale :

- Créer et développer une entreprise artisanale de boulangerie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- Former et accompagner le jeune en apprentissage dans la profession de boulangerie - Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

Formation :

Bloc de compétence 1 : Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie

Bloc de compétence 2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

Bloc de compétence 3 : Créer et développer une boulangerie

Bloc de compétence 4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie

Bloc de compétence 5 : Gérer financièrement et économiquement la boulangerie

Bloc de compétence 6 : Gérer les ressources humaines de la boulangerie

Bloc de compétence 7 : Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant



Perspectives métiers :

- Boulanger hautement qualifié | Chef d'entreprise ou gérant

Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Ponctuel

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : insertion dans la vie professionnelle

Prérequis : Etre titulaire d'un BP Boulanger

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

Durée :
420h par an (2 ans)
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

Tarifs :
À partir de 15.00€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF
Contactez-nous pour une étude personnalisée

Accès aux personnes en situation de handicap :
Véronique Prado - Référente Handicap
v.prado@cma65.fr
05 62 44 11 88

Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :
Carole Jan
c.jan@cma65.fr
05 62 56 60 60

Contact CMA Formation Tarbes :
Maïko Feig - apprentissage
m.feig@cma65.fr
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle
m.bertrand@cma65.fr
05 62 44 11 88

Les + de la formation à CMA Formation :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

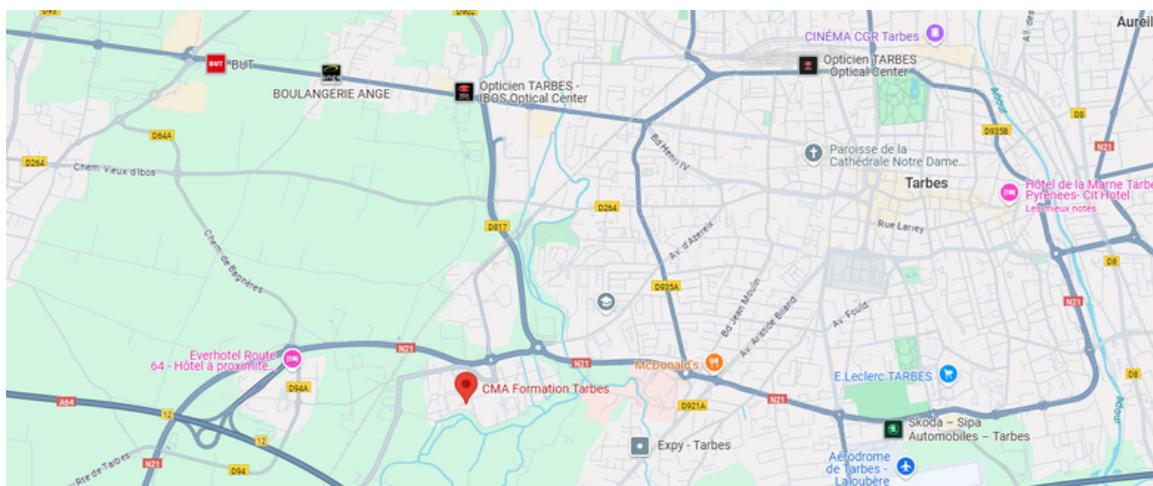
BM
↑
BP
↑
CS
↑
CAP



Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version février 2025

CMA FORMATION

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes
edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88
SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031

