



# BP BOULANGER

RNCP n°37491

## ➤ OBJECTIFS

Réaliser une commande de pains, viennoiseries et produits de restauration  
Appliquer les règles relatives à l'alimentation et à l'hygiène, aux locaux et aux équipements du fournil  
Gérer des équipes et l'activité d'une unité ou d'une entreprise en boulangerie  
Maîtriser les enseignements généraux de la formation pour mieux intégrer le monde professionnel

## ➤ 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 [urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)  
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

## ➤ 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

## ➤ PARCOURS

En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation  
En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)  
Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

## ➤ PRÉREQUIS

Etre titulaire d'un des diplômes suivants :  
CAP Boulanger  
MC Pâtisserie Boulangère  
MC Boulangerie spécialisée  
BAC PRO Boulanger/Pâtissier

## ➤ DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation  
1 an si diplôme de niveau 4 validé, 455 h en Centre de formation  
Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.  
Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

## ➤ TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice  
Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats de la formation professionnelle continue ou par la VAE

## MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

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

## CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

## OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

<b>Niveau 5</b>	<b>BM</b> Brevet de Maîtrise		
<b>Niveau 4 (Bac)</b>	<b>BP</b> Brevet Professionnel	<b>BTM</b> Brevet Technique des Métiers	
<b>Niveau 3</b>	<b>CAP</b> Certificat d'Aptitude Professionnel	<b>CTM</b> Certificat Technique des Métiers	<b>MC</b> Mention Complémentaire

## LIEUX ET COORDONNÉES

### STÉ-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · [urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr)

### ST-NAZAIRE

02 28 54 17 01 · [urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma44saintnazaire@artisanatpaysdelaloire.fr)

### ANGERS

02 41 22 61 56 · [urma49@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma49@artisanatpaysdelaloire.fr)

### LAVAL

02 43 49 88 88 · [urma53@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma53@artisanatpaysdelaloire.fr)

### LE MANS

02 43 50 13 70 · [urma72@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma72@artisanatpaysdelaloire.fr)

### LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · [urma85@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:urma85@artisanatpaysdelaloire.fr)

## DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi

Ouvrier boulanger hautement qualifié

Responsable de production

Formateur

Démonstrateur

Chef d'entreprise ou gérant

## SUITE DE PARCOURS

BM Boulanger

Parcours d'entrepreneuriat

## ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37491/>

## LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche 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

CMA FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](http://urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

