



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



BM BOULANGER

Niveau 5 RNCP34454

OBJECTIFS

Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie
Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
Créer et développer une boulangerie
Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie
Gérer financièrement et économiquement l'entreprise de boulangerie
Gérer les ressources humaines de l'entreprise de boulangerie
Recruter, accueillir et former un apprenti, un alternant

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
Admission sur dossier, entretien et test de positionnement

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

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner

PRÉREQUIS

Diplôme de niveau 4 dans le métier concerné

Diplôme de niveau 3 et faisant état de 3 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement

5 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans l'activité et satisfaisant à un entretien de positionnement.

DURÉE

2 ans en alternance

Durée adaptée en fonction du parcours

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification est acquise par blocs de compétences capitalisables.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

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

Encadrement :

Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/bm-boulangier>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

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

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

02 43 50 13 70 - urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Chef d'entreprise artisanale

Porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise

Gestionnaire d'un site de production ou d'un fournisseur avec des points de vente multi-sites

Salarié dans le domaine de la boulangerie

SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni passerelle pour cette certification

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 02-03-2020

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

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

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

