



# BOULANGER

## BM

BREVET DE MAITRISE  
ARRETE DU  
RNCP N°34454

CERTIFICATEUR : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

### 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 artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable de gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie.
- ✓ Etre capable d'accueillir et former les apprentis ou des stagiaires.
- ✓ Etre capable de réaliser une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

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 au Centre de Formation Bernard Stalter.

### 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.

### MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

- Les évaluations comportent :
- des épreuves écrites et orales
  - des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°34454.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Professionnel Boulanger.

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.



### LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

**Centre de Formation Bernard Stalter**

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex  
cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

43%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

97%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

## 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

### MODULES GENERAUX

- 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

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

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

### INTERVENANTS

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

### EQUIPEMENT 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.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock\_785354407

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE - BOIS - BOULANGERIE -  
• PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE -  
• GLACERIE - CONFISERIE -  
• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR -  
• PROTHÈSE DENTAIRE -  
• FACTURE D'ORGUES - MÉTIERS D'ART -

