



# BOULANGER

## BM BREVET DE MAITRISE

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac +2) qui s'adresse à des professionnels déjà qualifiés dans leur métier, mais souhaitant attester d'une expertise technique à haute valeur ajoutée ainsi que des compétences requises par les fonctions d'encadrement / de direction d'une entreprise artisanale. Gage d'excellence, le BM confère le titre de Maître Artisan dans son métier à son titulaire.

### OBJECTIFS

- ✓ Acquérir des techniques métier à haute valeur ajoutée
- ✓ Conduire son projet entrepreneurial, promouvoir et pérenniser son activité
- ✓ Définir son offre commerciale, la politique tarifaire et la stratégie de communication associées
- ✓ Développer des outils supports à la gestion financière de son activité
- ✓ Gérer ses ressources humaines, alternants compris, en capitalisant sur ses collaborateurs et le développement de leurs compétences

### DURÉE DE LA FORMATION - DÉLAI

540 heures  
Un parcours de formation se déroule sur 24 mois en moyenne, avec un délai d'accès qui est fonction de la situation propre à chaque stagiaire, sachant que le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles à différents moments de l'année.

### TARIFS

13 500 euros nets de taxes  
Possibilités de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre à chacun  
Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

### VOIES D ACCES A LA CERTIFICATION

Après un parcours de formation continue ou dans le cadre de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), en vue de l'obtention de la certification ou d'un ou plusieurs blocs de compétences

### MODALITÉS DE VALIDATION

- **Blocs de compétences transverses**  
Des contrôles continus et / ou des épreuves terminales écrites et / ou orales  
Le candidat devra obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à chacun des blocs de compétences présentés
- **Blocs de compétences métier**  
Des épreuves théoriques (moyenne égale ou supérieure à 10/20), un dossier professionnel (note égale ou supérieure à 10/20) et une épreuve pratique (note égale ou supérieure à 10/20)

n° Code certification : **RNCP34454** / Organisme certificateur : **CMA France**  
Date d'enregistrement : **02/03/2020** / Date d'échéance : **02/03/2025**

### PUBLIC ET CONDITIONS D'ACCÈS

Chef d'entreprise - Créateur/repreneur - Salarié -  
Demandeur d'emploi

#### Prérequis :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 4 dans le métier, **OU**
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 3 ayant 3 ans d'expérience professionnelle dans le métier (hors temps d'apprentissage) ayant satisfait à un entretien de positionnement, **OU**
- Avoir 5 ans d'expérience professionnelle dans le métier (hors temps d'apprentissage) ayant satisfait à un entretien de positionnement

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### LIEUX ET DATES

- **Blocs de compétences transverses**  
CMA Schiltigheim et Mulhouse
- **Blocs de compétences métier**  
Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau

Le découpage en blocs de compétences permet une intégration potentielle du parcours de formation à différents moments de l'année

### CONTACTS

#### CONSEILLER(E)S DE FORMATION

**Schiltigheim :**  
Isabelle CRIQUI 03 88 19 79 18  
[icriqui@cm-alsace.fr](mailto:icriqui@cm-alsace.fr)

**Colmar :** Mattéo VERDERAME 03 89 20 84 56  
[mverderame@cm-alsace.fr](mailto:mverderame@cm-alsace.fr)

**Mulhouse :**  
Agnès LUSTENBERGER 03 89 46 89 11  
[alustenberger@cm-alsace.fr](mailto:alustenberger@cm-alsace.fr)

#### REFERENT(E) HANDICAP

**Alsace :**  
Véronique LITTEL 03 88 19 79 17  
[viittel@cm-alsace.fr](mailto:viittel@cm-alsace.fr)



[www.cm-alsace.fr](http://www.cm-alsace.fr)

[www.facebook.com/CMAlsace/](https://www.facebook.com/CMAlsace/)  
[www.instagram.com/cm\\_alsace/](https://www.instagram.com/cm_alsace/)

Taux de réussite

**43%\***

\* Compilé à partir des cohortes 2020, 2021, et 2022

Taux d'insertion

**100%\***

\* Compilé à partir des enquêtes de placement 2019 (Emploi à 6 mois)

Taux de satisfaction

**88,4%\***

\* Enquête satisfaction annuelle BM 2023 - 1<sup>er</sup> semestre 2023

## PROGRAMME

### BLOCS DE COMPETENCES METIER (211 h)

- **Préparer, organiser et superviser la production des produits de boulangerie**
  - Bon d'économat / étude de prix
  - Organisation du travail
  - Technologie / résolution de problème
- **Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants**
  - Fabrication d'une commande
  - Projet professionnel

### BLOCS DE COMPETENCES TRANSVERSES (329 h)

- **Créer et / ou développer une entreprise artisanale** (49 heures)
- **Commercialiser les prestations d'une entreprise artisanale** (98 heures)
- **Gérer l'aspect financier d'une entreprise artisanale** (84 heures)
- **Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale** (42 heures)
- **Recruter et former un alternant** (56 heures)

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel
- Méthodes pédagogiques actives et interactives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition de compétences opérationnelles : pratique des gestes professionnels en laboratoire de production, mises en situation, échanges et travaux de groupe...

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative support au contrôle de l'acquisition progressive des compétences attendues en vue de l'obtention des blocs de compétences visés :
  - QCM, quizz...
  - Exercices pratiques
  - Mises en situation
  - ...
- Évaluation sommative : cf. modalités de validation répertoriées ci-dessus

### MOYENS MATERIELS

Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec le référentiel de formation. Dans ce cadre, les blocs de compétences transverses sont réalisés au sein d'une salle de formation comprenant entre autres équipements, un accès internet haut débit et un vidéoprojecteur, avec mise à disposition d'une salle informatique sur la volumétrie horaire qui le nécessiterait. Et parallèlement, un laboratoire de production est support à la réalisation des blocs de compétences métier.

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de formateurs diplômés dans la discipline enseignée et de formateurs professionnels confirmés. La liste des intervenants est disponible en contactant la CMA.



Crédit photo : GettyImages-1254513769 et shutterstock\_785354407

[Conditions générales de vente](#)



**cm-alsace.fr et services.cm-alsace.fr**  
Suivez aussi notre actu sur **instagram** et **facebook**