



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE

## BM **Boulangier**



### Le **Boulangier**

Le BM Boulangier s'adresse aux salariés et aux chefs d'entreprise désireux d'acquérir des compétences professionnelles expérimentées pour diriger une entreprise artisanale. Il a pour vocation de vous accompagner dans le perfectionnement professionnel et de vous préparer à la fonction de direction ou d'animation d'équipe au sein d'une entreprise artisanale.

Le titulaire du BM conseil le client, prépare et organise la production en la rationalisant, il fabrique tout type de produits de boulangerie, définit un prix de vente pour une prestation particulière et/ou des pains spéciaux, applique les règles d'hygiène et de sécurité, et respecte la législation en vigueur (qualité de production, préservation de l'environnement, ...).

### Objectifs de la formation

- Acquérir la haute qualification professionnelle
- Maîtriser sa production et développer sa gamme de produits dans le respect des règles d'hygiène et sécurité alimentaire
- Mettre en oeuvre une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement.

### Contenu de la formation

**Enseignements (242 h) :** Commerce, Gestion économique et financière, Gestion des ressources humaines, Communiquer à l'international

**Intervenants :** Professeurs du CFA.



**Campus**  
Vannes



**Prérequis**

En fonction du métier choisi : diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 5 + expérience professionnelle



**Public**

Candidats répondant aux prérequis



**Modalités & délais d'accès**

Fiche de candidature, entretien



**Durée**

Parcours en 1 an



**Validation**

Brevet de Maîtrise Boulanger. Niveau 3



**Type de contrat**

Alternance



**Frais formation**

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

- Boulangerie artisanale
  - Rayon boulangerie en GMS
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités d'organisation

- Cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures de cours par semaine
- 40 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés).

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Epreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF) et épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage
- Visite en entreprise
- Séances de tutorat (accompagnement individualisé)
- Bulletins semestriels avec l'avis de l'équipe pédagogique.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés
- Salles de cours équipées en moyens numériques
- Centre de ressources multimédias.

## Poursuites d'études

- Licence (L3)

## Perspectives professionnelles

Le titulaire du BM Boulangier peut exercer en tant que boulanger dans une boulangerie artisanale, dans une boulangerie de GMS, ou boulangerie industrielle. **Il peut après quelques années d'expérience devenir artisan indépendant.**

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [campusdinan@cma-bretagne.fr](mailto:campusdinan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [campusploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:campusploufragan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [campusvannes@cma-bretagne.fr](mailto:campusvannes@cma-bretagne.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)