



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 D'ACCÈS

540 heures – Formation d'un jour par semaine sur environ 24 mois Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. De plus, le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles tout au long de l'année. Aménagements possibles : nous consulter

TARIF

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

VOIES D'ACCÈS 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), avec une moyenne sur l'ensemble supérieure à 12/20

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

CONSEILLERES DE FORMATION

Schiltigheim :

Isabelle CRIQUI
icriqui@cm-alsace.fr

03 88 19 79 18

Colmar :

Armelle KERAMPRAN
akerampran@cm-alsace.fr

03 89 46 89 75

Mulhouse :

Agnès LUSTENBERGER
alustenberger@cm-alsace.fr

03 89 46 89 11

REFERENTE HANDICAP

Alsace :

Véronique LITTEL
vlittel@cm-alsace.fr

03 88 19 79 17

Taux de réussite

43%*

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

Taux de satisfaction

88,4%*

* Enquête satisfaction annuelle BM 2023 - 1^{er} semestre 2023

Taux d'insertion global

100%*

* Données France Compétences 2018 (Emploi à 6 mois)

Taux d'insertion métier

97%*

* Données France Compétences 2018 (dans le métier visé)



www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/CMAlsace/

www.instagram.com/cm_alsace/

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 d'une entreprise artisanale** (42 heures)
- **Recruter et former un alternant** (56 heures)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel
- Méthodes pédagogiques actives et participatives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition des 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
- ∇ Travaux en groupe et sous-groupes
- ∇ Échanges entre pairs

§ 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](#)

