

# BREVET DE MAITRISE

## • Boulanger

### BM - Niveau 5 - Professionnel hautement qualifié

RNCP40920

Date de décision : 25/06/2025

Certificateur : CMA France

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40920/>

Version Janvier 2026

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger maîtrise les gestes techniques mais il doit aussi innover, piloter une production qualitative, assurer la gestion et la rentabilité de l'entreprise, répondre aux attentes de durabilité, de proximité et de conseil des consommateurs. Le BM Boulanger a ainsi pour vocation de professionnaliser les artisans dans leur double fonction de maître de production et entrepreneur de la filière alimentaire, en leur permettant de concevoir des produits originaux, sains et différenciants, de manager des équipes, de développer une stratégie commerciale ancrée dans les attentes locales, et d'assurer la pérennité économique de leur activité.

Cette certification de niveau 5 vise donc à doter les professionnels d'un haut niveau de technicité, d'une vision stratégique du métier et de compétences transversales en gestion, commercialisation et encadrement, indispensables dans une économie de plus en plus compétitive et tournée vers l'expérience client et l'excellence artisanale.

#### Formation :

Bloc de compétence 1 : Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multi sites

Bloc de compétence 2 : Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants

Bloc de compétence 3 : Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie

Bloc de compétence 4 : Commercialiser les fabrications et prestations de la boulangerie

Bloc de compétence 5 : Former, accompagner et gérer les ressources humaines d'une entreprise de boulangerie



#### Perspectives métiers :

- Boulanger hautement qualifié | Chef d'entreprise ou gérant

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Ponctuel

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : insertion dans la vie professionnelle

Prérequis : Etre titulaire d'un BP Boulanger

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

#### Durée :

420h par an (2 ans)

2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

#### Tarifs :

À partir de 15.00€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF

Contactez-nous pour une étude personnalisée.

#### Accès aux personnes en situation de handicap :

Véronique Prado - Référente Handicap

v.prado@cma65.fr

05 62 44 11 88

#### Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :

Carole Jan

c.jan@cma65.fr

05 62 56 60 60

#### Contact CMA Formation Tarbes :

Maïko Feig - apprentissage

m.feig@cma65.fr

05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle

m.bertrand@cma65.fr

05 62 44 11 88

## Les + de la formation à CMA Formation :

- Concours du croissant au beurre d'Isigny
- Concours du meilleur jeune boulanger de France
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BM  
↑  
BP  
↑  
CS  
↑  
CAP



#### Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest

Lignes de bus : [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)

