# BM - Boulanger

> Développez votre expertise en boulangerie pour piloter l'activité, encadrer les équipes et développer l'entreprise

- **Apprentissage**
- **BM - Boulanger**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

## Objectifs

- CRÉER, DÉVELOPPER et GÉRER financièrement et économiquement une entreprise artisanale de boulangerie
- PROMOUVOIR l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la boulangerie
- GÉRER les ressources humaines d'une entreprise artisanale de boulangerie
- RÉALISER une prestation de boulangerie et de pâtisserie boulangère de haute qualité

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Préparer, organiser et superviser la production boulangère sur un site ou en multisites
- BC02 - Créer et fabriquer des produits de boulangerie classiques ou innovants
- BC03 - Assurer la création, le développement et la gestion financière d'une entreprise de boulangerie
- BC04 - Commercialiser des fabrications etprestations de boulangerie
- BC05 - Former, accompagner et gérer lesressources humaines d'une entreprise de boulangerie

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

**Diplôme :**
BM - BOULANGER

**Niveau :**
Niveau 5 (ex. : BTS - BM)

**Référence :**
RNCP40920

**Certificateur :**
CMA France Date d'enregistrement : 16/12/2020

**Débouchés :**
Le titulaire de la certification exerce principalement comme chef d'entreprise artisanale dans le secteur de la boulangerie, porteur de projet de création ou de reprise, ou encore gestionnaire d'un site de production, d'un fournil avec point(s) de vente ou d'un réseau multi-sites.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

**Poursuite d'études :**
L'objectif du BM est l'entrée dans la vie active. Il est possible de poursuivre ses études sous réserve d'être titulaire d'un Bac, vers :

- Licence professionnelle management et gestion des organisations
- Licence professionnel métiers de l'entrepreneuriat

## Organisation et modalités

**Pour qui :**
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

**Accès :**
- **Prérequis :** BP boulanger
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

**Déroulement :**
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 496 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

**Accessibilité :**

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

**Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 21 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/bm-boulanger-for-01055**

---

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 24/11/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**