



Aller plus loin que le métier

Le Brevet de Maîtrise Boulanger s'adresse aux professionnels expérimentés souhaitant accéder à un haut niveau de qualification. Cette formation permet de renforcer l'excellence technique tout en développant des compétences essentielles en gestion, management et pilotage d'entreprise.

Le BM Boulanger forme des artisans capables d'assumer des responsabilités élevées, de diriger une équipe, d'organiser la production et de développer une activité artisanale ou industrielle dans le respect des traditions boulangères et des exigences modernes du métier.

La maîtrise comme signature

Choisir le BM Boulanger, c'est affirmer une identité de maître artisan, engagé dans l'excellence, la transmission du savoir-faire et l'avenir de la boulangerie. Le BM prépare à assumer des responsabilités élevées, à diriger une équipe et à porter un projet entrepreneurial solide.

Véritable reconnaissance du savoir-faire artisanal, le Brevet de Maîtrise valorise la transmission, l'innovation et le respect des traditions boulangères. Il ouvre l'accès à des fonctions de chef boulanger, de responsable de production ou de dirigeant, et affirme une identité professionnelle forte : celle d'un maître artisan engagé dans l'avenir de son métier.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : BP Boulangerie obtenu
En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.
Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.
Préinscription requise sur le site du CFA.
Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,
2 semaines en entreprise.
12 semaines de formation / an (400h / an)
Durée : 2 ans.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (labo de boulangerie)

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.
Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.
Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Perfectionnement technique en boulangerie

Organisation et gestion de la production

Management et gestion d'équipe

Gestion d'entreprise (coûts, marges, stocks)

Comptabilité et analyse financière

Droit du travail et droit commercial

Hygiène, sécurité alimentaire et qualité

Vente, relation client et stratégie commerciale

Création, reprise et développement d'une entreprise

Pédagogie et transmission du savoir-faire

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Examen ponctuel

Les petits +

Des rencontres avec des professionnels passionnés

Participation aux concours Olympiades des Métiers,

Meilleurs Apprentis de France, Meilleur jeune boulanger ...

Poursuites de parcours

En route vers l'emploi :

- Chef boulanger ou de rayon boulangerie
- Responsable de production
- Responsable de laboratoire
- Boulanger en industrie agroalimentaire
- Responsable de ligne de production
- Formateur en CFA, lycée professionnel
- Créateur ou repreneur de boulangerie
- Consultant / chef boulanger à l'étranger

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 27/04/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC

marianne.monzac@cfa13vents.com

05.55.20.75.27