



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

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

**BREVET DE MAÎTRISE  
BOULANGER**

Le diplôme de  
l'excellence artisanale

**NIVEAU BAC +2**

**#ARTISANDEVOTREVIE**



## DOUBLE QUALIFICATION : TECHNIQUE ET GESTIONNAIRE

**Le Brevet de Maîtrise vise l'excellence professionnelle avec une parfaite maîtrise du savoir-faire et l'acquisition de compétences pour diriger une entreprise artisanale.**

Ce diplôme est obtenu au terme de la formation, validée par un **examen national**.



### Des blocs de **COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES** pour approfondir :

- La **fabrication, culture et utilisation** de tous types de **pré-fermentation** à acidité lactique ou acétique
- La fabrication de tous types de **pains, viennoiseries** et **produits de boulangerie**
- La réalisation de **prestations traiteur**
- La réalisation de **pièces de décoration de buffet** à base de pâtes
- La gestion de la **production** au sein d'un laboratoire de boulangerie
- La maîtrise des **règles d'hygiène** et l'application de **process qualité**

*240 h minimum*



### Des blocs **DE COMPÉTENCES TRANSVERSES** pour maîtriser :

- La **création, le développement et l'environnement** d'une entreprise
- La **commercialisation** des produits et prestations, y compris en anglais
- La **gestion économique et financière** de l'entreprise
- La gestion et le management des **ressources humaines**
- La fonction de **Maître d'Apprentissage**

*329 h minimum*

## Pour quel public ?

Artisan, salarié ou apprenti **passionné** par son métier :

- Titulaire d'un **diplôme de niveau 4** (type Bac Pro ou BP) en boulangerie
- ou**
- Titulaire d'un **diplôme de niveau 3** (CAP) en boulangerie ET justifiant de **3 ans d'expérience professionnelle** en boulangerie \*
- ou**
- Justifiant de **5 ans d'expérience professionnelle** en boulangerie\*

\* Sous réserve d'un entretien de positionnement préalable

## Pourquoi ?

- **Exceller** dans la maîtrise professionnelle et la créativité
- **Développer** des compétences managériales et de pilotage d'entreprise
- **Booster** sa carrière et son évolution professionnelle, **enseigner**
- **Devenir Maître Artisan**

## Comment financer la formation ?

En fonction de votre statut (artisan, salarié, apprenti...), la **prise en charge totale ou partielle du coût de la formation est possible.**

Cette formation est éligible au CPF.

Contactez votre conseiller CMA qui vous aidera à trouver le financement dont vous pouvez bénéficier.

## Comment suivre la formation ?

En **apprentissage** ou en **formation continue** dans l'un de nos **26 sites de formation\***.

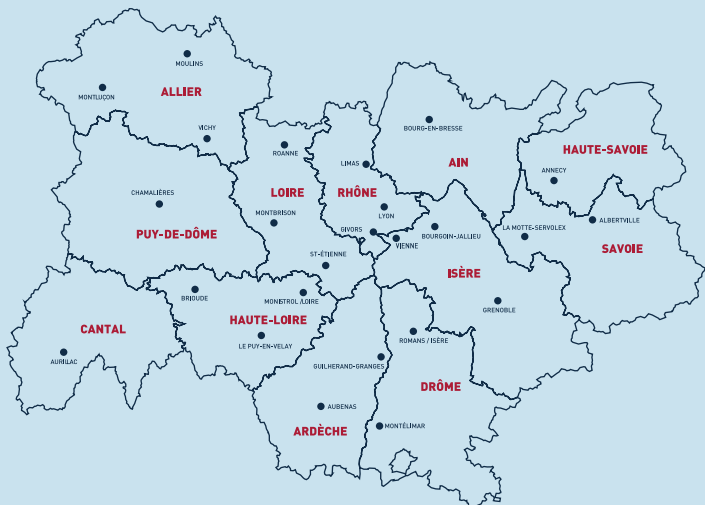
\* Sous réserve d'un effectif suffisant

Plus d'informations



# Un réseau de proximité

Pour être accompagné, poussez la porte de votre chambre de métiers et de l'artisanat ou contactez directement votre conseiller CMA.



## AIN

04 74 47 49 00  
cma-ain.fr

## ALLIER

04 70 46 20 20  
cma-allier.fr

## ARDÈCHE

04 75 07 54 00  
cma-ardeche.fr

## CANTAL

04 71 45 65 00  
cma-cantal.fr

## DRÔME

04 75 48 72 00  
cma-drome.fr

## ISÈRE

04 76 70 82 09  
cma-isere.fr

## LOIRE

04 77 92 38 00  
cma-loire.fr

## HAUTE-LOIRE

04 71 02 34 56  
cma-hauteloire.fr

## PUY-DE-DÔME

04 73 31 52 00  
cma-puydedome.fr

## RHÔNE

04 72 43 43 00  
cma-lyonrhone.fr

## SAVOIE

04 79 69 94 00  
cma-savoie.fr

## HAUTE-SAVOIE

04 50 23 92 22  
cma-hautesavoie.fr