Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

BREVET DE MAÎTRISE BOULANGER

Diplôme Niveau 5

Code RNCP 40920
CMA FRANCE
DATE DE PUBLICATION : 25/06/2025

Durée : 10 à 24 mois en fonction du parcours
Période : de septembre N à juin N+2
Volume horaire en centre : selon le parcours et le calendrier de formation

Coût de la formation

Formation gratuite pour l'apprenti. Prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis

Cette formation s'adresse à des personnes titulaires :
- d'un diplôme de niveau 4 en Boulangerie
- ou d'un diplôme de niveau 3 en Boulangerie justifiant de minimum 3 années d'expérience professionnelle dans le métier (hors temps d'apprentissage)

Objectif pédagogique de la formation

Le titulaire du brevet de maîtrise de boulanger exerce les activités de management de l'entreprise et de la production.
Il détermine et encadre la nature et la quantité de la production journalière et procède à l'introduction de nouveaux produits et prestations.

Il est à même de concevoir une gamme innovante de produits de boulangerie (boulangerie pâtissière) et de services annexes (snacking, sandwichs et tartines innovants et créatifs), …).

Il définit la politique commerciale et de communication de l'entreprise, qu'il gère économiquement et financièrement en décidant des achats, des investissements, des recrutements,…

Il encadre les équipes de production du fournil (boulangers, pâtissiers, apprentis) et de vente du magasin.

Il veille au respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'étiquetage applicable au secteur de l'alimentation et de la boulangerie.

Les compétences développées sont conformes au référentiel du BM Boulanger (RNCP 40920) et font l'objet d'un suivi pendant le parcours.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel, alternant apports théoriques et travaux pratiques avec des formateurs qualifiés.

- Supports pédagogiques : fiches techniques, carnet de recettes personnel et ressources de formation.

- Plateau technique équipé de matériel professionnel et salles de cours.

- Accueil et adaptation de la formation aux personnes en situation de handicap avec la référente handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Examen en ponctuel

Modalités d'examen
- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

Préparation MOF et/ou accès à l'enseignement supérieur en gestion d'entreprise.

Débouchés

Les diplômés pourront exercer le métier d'artisan boulanger, de boulanger-pâtissier, ou encore de chef de production avec le plus grand savoir-faire. En outre, ils possèderont la qualification requise afin d'ouvrir leur propre boulangerie-pâtisserie en endossant le rôle de chef d'entreprise.
Ils pourront également devenir formateur.
Consultez le taux d'insertion

Public visé

Jeunes de 15 à 29 ans souhaitant préparer le BM Boulanger dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, sauf situations dérogatoires.

Conditions d'accès

Remplir les conditions d'âge de l'apprentissage et être autorisé à travailler en France (nationalité française, ressortissant de l'Union européenne ou titre de séjour valable).

Accessibilité : La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Une étude des besoins spécifiques est réalisée et des adaptations du parcours peuvent être proposées.

Référente handicap : Estelle Mazuel
e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Epreuves préparées

Bloc 1 : Préparation, organisation et supervision de la production boulangère **|** Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits de boulangerie **|** Organiser les achats **|** Planifier, organiser et gérer les stocks **|** Définir pour le fournil un processus permettant une production de qualité **|** Intégrer une démarche qualité de production et de préservation de l'environnement **|** Assurer ou faire assurer l'entretien périodique et la maintenance technique des matériels et des locaux **|** Appliquer et faire appliquer les règles d'hygiène et de sécurité **|** Définir les «process » visant à garantir l'hygiène des matières premières **|** Construire le processus garantissant l'hygiène des produits vendus aux consommateurs et aux collectivités **|** Mettre en place et contrôler l'organisation permettant d'assurer la traçabilité

Bloc 2 : Création et fabrication de produits de boulangerie classiques ou innovants **|** Fabriquer, cultiver et utiliser tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique **|** Fabriquer tous types de pains : pain courant, de tradition française, spéciaux, régionaux, européens **|** Fabriquer tous types de viennoiseries classiques et innovantes en pâte levée, feuilletée **|** Fabriquer des produits salés ou sucrés de boulangerie à base de pâte levée, pâte brisée, pâte feuilletée, pâte sucrée, pâte à choux **|** Fabriquer des sandwichs et tartines innovants et créatifs **|** Réaliser des décors en utilisant des pâtes à pains, des pâtes mortes, pâtes à sirop, pâte à écriture.

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Organisation de l'alternance CFA-entreprise

L'apprentissage en entreprise doit permettre de découvrir les activités des deux pôles professionnels du diplôme. Si certaines activités ne peuvent être proposées par l'employeur, une période complémentaire dans une autre entreprise est prévue par le référentiel, avec une convention adaptée.

Le CFA assure, en lien avec le maître d'apprentissage, la complémentarité entre les acquisitions en centre et en entreprise.

Procédures et modalités d'admission

L'entrée en formation se déroule selon les étapes suivantes :

1. Information et candidature
Le candidat consulte les informations de formation (objectifs, durée, conditions d'accès, coût, accessibilité, évaluation) sur le site ou auprès du CFA, puis complète son dossier. Les candidatures sont ouvertes de mars à la rentrée.

Télécharger le dossier de candidature

2. Étude du dossier
L'équipe pédagogique analyse la candidature et vérifie l'adéquation du profil avec les prérequis et le projet professionnel.

3. Entretien et positionnement
Le candidat participe à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement théorique et/ou pratique.
Le positionnement permet d'évaluer les acquis et d'adapter si besoin la durée, les contenus ou les modalités du parcours.

4. Décision d'admission
Une réponse est communiquée au candidat. En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).

5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature du contrat d'apprentissage (ou de la convention de formation) et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :
Les entrées en formation ont lieu selon un calendrier annuel avec une rentrée en septembre. Les candidatures sont ouvertes de mars à août ; le délai d'accès dépend du dossier, du positionnement et de la signature du contrat.

Statut, contrat et rémunération

Statut d'apprenti sous contrat d'apprentissage de 10 à 24 mois, selon le parcours. Rémunération calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année de formation et de la situation de l'apprenti.

Pour plus d'informations cliquez ici.

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Le CFA informe les candidats et les entreprises des dé-

marches nécessaires à la signature du contrat. Les dispositions relatives aux rémunérations et aux aides employeurs sont consultables sur les sites officiels de l'apprentissage.

Pour en savoir plus, cliquez ici.

Indicateurs de résultats

Formation ouverte en septembre 2026. Aucun résultat à l'examen n'est encore disponible pour le CAP Pâtissier au CFA ANBP. Les taux de réussite, de satisfaction et d'insertion seront communiqués lorsqu'ils pourront être établis.

Taux de réussite Bloc 1 (2024)	Taux de réussite Bloc 2 (2024)
100 %	100 %

Taux de satisfaction* (2023-2024)
100 %



Lieu de formation
6 rue Marie Curie, 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts
Elisabeth Las et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 03/11/2026