

BIM

Brevet de Maîtrise

Pâtissier confiseur glacier traiteur

Le Brevet de Maîtrise « Pâtissier confiseur glacier traiteur » est un titre national de niveau III se préparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

Formation

Objectif

Préparer aux fonctions de chef d'entreprise ou d'encadrement d'une équipe dans un laboratoire.

Public visé

Titulaires d'un BTM ou BM IV dans le métier visé **OU** professionnels faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (temps d'apprentissage compris) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien de positionnement.

Structure de la formation

Module A : Fonction entrepreneuriale

- Situer l'entreprise et ses acteurs dans leur environnement.
- Communiquer efficacement avec son environnement professionnel.

Module B : Fonction commerciale

- Situer l'entreprise dans son environnement commercial.
- Définir une stratégie commerciale et mettre en œuvre les plans d'actions commerciales.
- Maîtriser les différents outils de l'action commerciale au quotidien.
- Maîtriser les techniques de vente et d'après vente.

Module C : Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale

- Elaborer, équilibrer et analyser un plan de financement.
- Lire et établir un compte de résultat et un bilan simplifié.
- Analyser la rentabilité et la situation financière.

Module D : Fonction gestion des ressources humaines

- Recruter et développer les compétences.
- Organiser le travail et manager le personnel.
- Analyser les dysfonctionnements.
- Communiquer dans le cadre professionnel.
- Intégrer les principes de droit du travail dans la gestion quotidienne de la relation de travail.

Module E : Fonction formation et accompagnement de l'apprenant (Maître d'apprentissage)

- Situer l'apprentissage dans son environnement.
- Accompagner l'apprenant dans la construction de son projet d'insertion professionnelle et sociale.
- Acquérir les compétences pédagogiques et partenariales nécessaires à la fonction de tuteur et/ou maître d'apprentissage.

Module F : Fonction communiquer à l'international

- Se présenter.
- Correspondre et converser au quotidien.
- Correspondre et converser dans le milieu professionnel.

Module G : Fonction production

- Accueillir et conseiller le client.
- Préparer et organiser la production
- Fabriquer tous types de produits de pâtisserie.

Lieux de formation

Chambre de Métiers d'Alsace :
Schiltigheim et Mulhouse
et plateformes techniques

Organisation formation

Démarrage de la formation :
2^e semestre

Durée de la formation :
497 heures

Rythme de la formation :
1 jour par semaine, le lundi (et certains mardis)



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Pâtissier confiseur glacier traiteur

Brevet de Maîtrise

Modalités d'évaluation

- **Epreuves généralistes :**
 - contrôles continus
 - contrôles terminaux.
- **Epreuves professionnelles terminales :**
 - réalisations pratiques
 - encadrement de l'apprenti.

Financement

Plan de financement personnalisé en fonction de la situation de l'entreprise et/ou du stagiaire.
L'opération « **Développement de la formation professionnelle continue dans le secteur artisanal** » est cofinancée par l'Union européenne dans le cadre du Fonds social européen.



UNION EUROPEENNE

Organisation professionnelle

Fédération des Pâtissiers d'Alsace
UCA du Bas-Rhin
Espace Européen de l'Entreprise—2 allée d'Oslo
67300 SCHILTIGHEIM
Tél. 03.88.26.16.17 – Fax 03.88.26.00.45 - uca67@wanadoo.fr



Contacts

Renseignements et inscription à la CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

Bas-Rhin : **Marcelle MEYER**
ligne directe Tél. 03.88.19.79.18
CMA - Espace Européen de l'Entreprise
30 avenue de l'Europe
67300 Schiltigheim - infofc67@cm-alsace.fr

Haut-Rhin : **Agnès LUSTENBERGER**
ligne directe Tél. 03.89.20.84.55
CMA - 12 boulevard de l'Europe - BP 3007
68061 Mulhouse Cedex - infofc68@cm-alsace.fr

www.cm-alsace.fr
www.facebook.com/CMAAlsace