

Brevet de Maîtrise






Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Définition

Le Brevet de Maîtrise (BM) « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » est un diplôme national certifié au niveau V. Ce diplôme est préparé dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux ans.

Objectifs de la formation

Le titulaire du Brevet de Maîtrise « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » sera capable :

-  de maîtriser l'excellence professionnelle et la fonction de production.
-  d'accueillir et de conseiller les clients.
-  d'assurer les fonctions d'encadrement, d'animation ou d'expertise technique.
-  d'accueillir et former les apprentis ou des stagiaires.
-  de devenir responsable qualifié, responsable d'établissement ou chef d'entreprise.

Conditions d'accès

Dans le cadre d'un contrat d'apprentissage, la formation est accessible :

- Aux titulaires du Brevet Technique des Métiers « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » âgés de moins de 30 ans (ou + de 30 ans dans le cadre d'une création ou reprise d'entreprise).
- L'entreprise d'accueil doit nécessairement compter dans son effectif un titulaire du Brevet de Maîtrise « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » ou un titre ou diplôme de niveau équivalent dans le métier.
- L'employeur bénéficie des aides en vigueur en matière.

Rémunération : selon la réglementation en vigueur.

Durée de la formation : 420 h/an.

Rythme d'alternance à titre indicatif : 2 jours par semaine.

Période de conclusion des contrats : selon la réglementation en vigueur.

Lieu de formation

C.F.A.

21 rue des Fusiliers Marins 67114 ESCHAU

Adresse postale : BP 30415 ESCHAU 67412 Illkirch Cedex

Tél. : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Courriel : cfa.eschau@cm-alsace.fr

Site internet : www.cfa-eschau.fr

Facebook : www.facebook.com/cfaeschau



Université Régionale des Métiers de l'Artisanat

Domaines d'enseignement

Modules professionnels

Préparer et organiser la production en la rationalisant.
Fabriquer tous types de produits de pâtisserie.
Identifier les souhaits du client et proposer un produit adapté à sa demande.
Réaliser tous types de croquembouches.
Créer et fabriquer une gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect.
Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants.
Créer et réaliser des produits de glacerie.
Réaliser une prestation traiteur.
Contrôler la production du fournil.
Etablir un devis, calculer un prix de vente en maîtrisant ses coûts de production.
Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur et assurer la traçabilité.

Modules généraux

Fonction entrepreneuriale.
Fonction commerciale.
Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
Fonction gestion des ressources humaines.
Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
Fonction communiquer à l'international.

Modalités d'évaluation

Examen par épreuves terminales ponctuelles

Domaine professionnel

- Pratique professionnelle
- Epreuves écrites ou orales

Domaine généraux

- Epreuves écrites ou orales

Organisation professionnelle

Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin
2 allée d'Oslo
67300 SCHILTIGHEIM
Tél. : 03 88 26 16 17 - Fax : 03 88 15 24 01

Positionnement/Préinscription

- Préinscription préalable obligatoire auprès de Franck BECHTEL, Responsable Pédagogique – fbechtel@cm-alsace.fr.

