

Le Brevet de Maîtrise « Pâtissier confiseur glacier traiteur » est un titre national de niveau III se préparant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

## Formation

### Objectif

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

### Public visé

Jeunes de moins de 26 ans titulaires d'un diplôme de niveau IV dans le métier.

### Rémunération

Rémunération selon la réglementation en vigueur.

### 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
- Définir un prix de vente.

## Lieu de formation

#### **CFA Eschau**

21 rue des Fusiliers Marins  
67114 ESCHAU  
Tél. 03.88.59.00.80 — Fax. 03.88.59.00.76

## Organisation formation

#### **Démarrage de la formation :**

Septembre

#### **Durée de la formation :**

840 heures minimum réparties sur 2 ans

#### **Rythme de la formation :**

2 jours par semaine au CFA

# Pâtissier confiseur glacier traiteur

Brevet de Maîtrise

---

## Modalités d'évaluation

- **Epreuves généralistes :**
  - contrôles continus
  - contrôles terminaux.
- **Epreuves professionnelles terminales :**
  - réalisations pratiques
  - théorie de la pratique.

## 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**

Service « Jeunes et Entreprises »

**Bas-Rhin :** Tél. **03.88.19.55.81** — [je.bas-rhin@cm-alsace.fr](mailto:je.bas-rhin@cm-alsace.fr)

CMA - Espace Européen de l'Entreprise  
30 avenue de l'Europe  
67300 Schiltigheim

**Colmar :** Tél. **03.89.20.84.50** — [je.colmar@cm-alsace.fr](mailto:je.colmar@cm-alsace.fr)

CMA - 13 avenue de la République - CS 20044  
68025 Colmar Cedex

**Mulhouse :** Tél. **03.89.46.89.00** — [je.mulhouse@cm-alsace.fr](mailto:je.mulhouse@cm-alsace.fr)

CMA - 12 boulevard de l'Europe - BP 3007  
68061 Mulhouse Cedex

[www.cm-alsace.fr](http://www.cm-alsace.fr)  
[www.facebook.com/CMAAlsace](https://www.facebook.com/CMAAlsace)