



PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE

n° Code certification : **RNCP35966** / Organisme certificateur : **CMA France**

Date d'enregistrement : **15/10/2021** / Date d'échéance : **15/10/2026**

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac +2) qui s'adresse à des professionnels déjà qualifiés dans leur métier, mais souhaitant attester d'une expertise technique à haute valeur ajoutée ainsi que des compétences requises par les fonctions d'encadrement / de direction d'une entreprise artisanale. Gage d'excellence, le BM confère le titre de Maître Artisan dans son métier à son titulaire.

OBJECTIFS

- ✓ Acquérir des techniques métier à haute valeur ajoutée
- ✓ Conduire son projet entrepreneurial, promouvoir et pérenniser son activité
- ✓ Définir son offre commerciale, la politique tarifaire et la stratégie de communication associées
- ✓ Développer des outils supports à la gestion financière de son activité
- ✓ Gérer ses ressources humaines, alternants compris, en capitalisant sur ses collaborateurs et le développement de leurs compétences

DURÉE DE LA FORMATION - DÉLAI

497 heures

Un parcours de formation se déroule sur 24 mois en moyenne, avec un délai d'accès qui est fonction de la situation propre à chaque stagiaire, sachant que le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles à différents moments de l'année.

TARIF

12 425 euros nets de taxes

Possibilités de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre à chacun

Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

VOIES D ACCES A LA CERTIFICATION

Après un parcours de formation continue ou dans le cadre de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), en vue de l'obtention de la certification ou d'un ou plusieurs blocs de compétences

MODALITÉS DE VALIDATION

▪ Blocs de compétences transverses

Des contrôles continus et / ou des épreuves terminales écrites et / ou orales

Le candidat devra obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à chacun des blocs de compétences présentés

▪ Blocs de compétences métier

Une épreuve de technologie et une étude de prix (notes égales ou supérieures à 12/20 et moyenne des deux égale ou supérieure à 12/20) ainsi qu'une épreuve pratique (note égale ou supérieure à 12/20)

PUBLIC ET CONDITIONS D'ACCÈS

Chef d'entreprise - Créateur/repreneur - Salarié - Demandeur d'emploi

Prérequis :

- Etre titulaire d'un BTM ou BM niveau 5 dans le métier visé, **OU**
- Avoir 7 ans d'expérience professionnelle dans la pâtisserie (temps d'apprentissage compris) et satisfaisant à un entretien de positionnement

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

LIEUX ET DATES

- **Blocs de compétences transverses** : CMA Schiltigheim et Mulhouse
- **Blocs de compétences métier** : Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau

Le découpage en blocs de compétences permet une intégration potentielle du parcours de formation à différents moments de l'année

CONTACTS

CONSEILLER(E)S DE FORMATION

Schiltigheim :

Isabelle CRIQUI 03 88 19 79 18
icriqui@cm-alsace.fr

Colmar :

Mattéo VERDERAME 03 89 20 84 56
mverderame@cm-alsace.fr

Mulhouse :

Agnès LUSTENBERGER 03 89 46 89 11
alustenberger@cm-alsace.fr

REFERENT(E) HANDICAP

Alsace :

Véronique LITTEL 03 88 19 79 17
vlittel@cm-alsace.fr



www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/CMAIsace/



www.instagram.com/cm_alsace/

FC_08_BMPCCGT_V1.2_12022024_SM_AA

Taux de réussite

33%*

* Compilé à partir des cohortes 2020, 2021, et 2022

Taux d'insertion

100%*

* Compilé à partir des enquêtes de placement 2018, 2019 et 2020 (Emploi à 6 mois)

Taux de satisfaction

88,4%*

* Enquête satisfaction annuelle BM 2023 - 1^{er} semestre 2023

PROGRAMME

BLOCS DE COMPETENCES METIER (168 H)

Blocs de compétences métier (168 heures)

- Gérer la production du laboratoire
 - Technologie
 - Étude de prix
- Concevoir la production du laboratoire

BLOCS DE COMPETENCES TRANSVERSES (329 H)

- **Créer et / ou développer une entreprise artisanale** (49 heures)
- **Commercialiser les prestations d'une entreprise artisanale** (98 heures)
- **Gérer l'aspect financier d'une entreprise artisanale** (84 heures)
- **Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale** (42 heures)
- **Recruter et former un alternant** (56 heures)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel
- Méthodes pédagogiques actives et interactives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition de compétences opérationnelles : pratique des gestes professionnels en laboratoire de production, mises en situation, échanges et travaux de groupe...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative support au contrôle de l'acquisition progressive des compétences attendues en vue de l'obtention des blocs de compétences visés :
 - QCM, quizz...
 - Exercices pratiques
 - Mises en situation
 - ...
- Évaluation sommative : cf. modalités de validation répertoriées ci-dessus

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de formateurs diplômés dans la discipline enseignée et de formateurs professionnels confirmés. La liste des intervenants est disponible en contactant la CMA.

MOYENS MATERIELS

Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec le référentiel de formation. Dans ce cadre, les blocs de compétences transverses sont réalisés au sein d'une salle de formation comprenant entre autres équipements, un accès internet haut débit et un vidéoprojecteur, avec mise à disposition d'une salle informatique sur la volumétrie horaire qui le nécessiterait. Et parallèlement, un laboratoire de production est support à la réalisation des blocs de compétences métier.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

[Conditions générales de vente](#)



cm-alsace.fr et services.cm-alsace.fr
Suivez aussi notre actu sur **instagram** et **facebook**

