



PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE

n° RNCP - 35966

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac+2) destiné aux professionnels déjà qualifiés dans leur métier, souhaitant viser l'excellence artisanale et se préparer aux missions d'encadrement et de direction d'entreprise artisanale. Ce cursus permet de prétendre au titre de Maître Artisan.

OBJECTIFS

- ✓ Gérer et organiser une entreprise de pâtisserie confiseur glacier traiteur
- ✓ Situer l'entreprise dans son environnement professionnel
- ✓ Définir et mettre en œuvre une stratégie commerciale
- ✓ Analyser la rentabilité économique et financière d'une entreprise artisanale
- ✓ Intégrer les principes de droit du travail dans la gestion du personnel
- ✓ Situer la place, le rôle et les obligations du Maître d'Apprentissage
- ✓ Communiquer à l'international dans le cadre professionnel

DURÉE DE LA FORMATION - DÉLAI

497h

L'ensemble des modules se déroulent en moyenne sur 24 mois. Le délai d'accès moyen à la formation est fonction de la situation propre à chaque stagiaire.

TARIF

12 425 € net de taxes

Prise en charge et financement personnalisés et adaptés à la situation professionnelle du stagiaire
Formation éligible au CPF

MODALITÉS DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Formation Continue (par module ou en totalité)
- VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

MODALITÉS DE VALIDATION

Les épreuves d'examens comportent :

▪ Modules généraux :

- des contrôles continus et terminaux écrits / oraux

Le candidat devra obtenir une note égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves des 6 modules généraux

▪ Module professionnel :

- technologie avec question oral (notes éliminatoires)
- des épreuves de production (notes éliminatoires)
- des contrôles terminaux écrits (notes éliminatoires)

Le candidat devra obtenir une note égale ou supérieure à 10/20 (Etude de prix) ou 12/20 (épreuves de production).

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

Lieux :

CMA Mulhouse ou CMA Schiltigheim (modules généraux)
CF Bernard STALTER Eschau (module professionnel)

Dates :

Possibilité d'intégrer le cursus en cours d'année
Calendrier disponible auprès de votre Conseillère de Formation

CONTACTS

CONSEILLER(E)S DE FORMATION

Schiltigheim :

Bastien BARBERIO 03 88 9 9 8

barberio_cm-alsace.fr

Angélique DIEUAIDE

adieuaide_cm-alsace.fr

Colmar :

Mattéo VERDERAME 03 89 20 84 56

mverderame_cm-alsace.fr

Mulhouse :

Agnès LUSTENBERGER 03 89 46 89

alustenberger_cm-alsace.fr

REFERENT(E) HANDICAP

A : PI EARD 03 89 46 89 5

Taux de réussite

100%



www.cm-alsace.fr

 www.facebook.com/CMAAlsace/

 www.instagram.com/cm_alsace/

Tous droits réservés CMA / CMA_08_oct2022_SM



PROGRAMME

MODULE PROFESSIONNEL (168 H)

- Conseiller le client
- Préparer et organiser la production en la rationalisant
- Fabriquer tous types de produits de pâtisserie dans le respect des normes d'hygiène
- Déterminer un prix de vente pour une prestation particulière
- Contrôler la production du laboratoire
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

MODULES GÉNÉRAUX (329 H)

- **Entrepreneuriat (49 h) :**
Situer l'entreprise et ses acteurs dans leur environnement
Communiquer efficacement avec son environnement professionnel
- **Commercial (56 h) :**
Situer l'entreprise dans son environnement commercial
Définir une stratégie commerciale
Maîtriser les différents outils de l'action commerciale
Maîtriser les techniques de vente et d'après-vente
- **Gestion économique et financière de l'entreprise (84 h) :**
Elaborer, équilibrer et analyser un plan de financement
Lire et établir un compte de résultat / un bilan simplifié
Analyser la rentabilité et la situation financière
- **Gestion des ressources humaines (42 h) :**
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
- **Formation Accompagnement / Maître d'apprentissage (56 h) :**
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 de maître d'apprentissage
- **Communiquer à l'international (42 h) :**
Se présenter / Correspondre et converser au quotidien dans le milieu professionnel

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier par une pédagogie par objectifs intermédiaires et opérationnels
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, constitution de dossiers (individuels ou collectifs), exposés, outils ludiques (simulations, jeux de rôle, vidéo...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation à travers :
 - les pistes pédagogiques au sein de l'entreprise formatrice
 - des quizz, QCM...
 - des exercices pratiques
 - des examens blancs.
- Évaluation sommative : épreuves de production

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de professeurs diplômés des disciplines enseignées et de formateurs professionnels confirmés et qualifiés, dont un MOF (Meilleurs Ouvriers de France).

ÉQUIPEMENT TECHNIQUE

- Moyens mis à disposition des apprenants dédiés à la formation :
- Locaux aux normes, surfaces dédiées
 - Matériel et équipement des plateaux techniques (qualité de l'outillage, parc machine de pointe, renouvellement)
 - Parc informatique (pc, vidéoprojecteurs, accès à internet...)
 - Centre de documentation & espace de travail.



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**