Résultats session 2020

100% de réussite à l'examen

78.1% de satisfaction

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres
www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa

Brevet de Maîtrise Pâtissier en alternance
Modules professionnels et transversaux

Objectif général : Acquérir les compétences, savoirs et capacités exigés au référentiel examen pour se présenter aux épreuves du titre visé.
Compétences visées - à l'issue de la formation, l'apprenant en BM (Brevet de Maîtrise) sera capable de maîtriser les compétences lui permettant d'évoluer vers des responsabilités de gestion et d'encadrement au sein de l'entreprise. Le Brevet de Maîtrise vise à la fois à développer les compétences d'encadrement et les capacités professionnelles du futur Maître : il intègre des modules d'enseignements professionnels, technologiques et pratiques de haut niveau, mais également des modules d'enseignements généraux destinés à préparer les candidats à la gestion d'une entreprise (action commerciale, gestion comptable et financière, gestion des ressources humaines).

CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

PRATIQUE : Réaliser des entremets, des petits gâteaux et petits fours frais/ Concevoir différentes bûches de Noël/ Fabriquer des produits en pâte feuilletée/ des produits de pâte à choux/ des viennoiseries/ des tartes modernes/ Se perfectionner dans les gâteaux de voyage/ les produits glacés/ Elaborer des produits type traiteur/ Réaliser des confiseries en chocolat/ des pièces en chocolat/ des confiserie en sucre/ Créer des pièces en sucre et en sucre d'art/ Confectionner des croquembouches

TECHNOLOGIE : Perfectionner son éducation des sens et de l'esthétisme / Rappeler les composantes du monde microbien (les micro-organismes)/Les bactéries pathogènes et les maladies alimentaires /Les parasites alimentaires / Se remémorer l'hygiène des produits alimentaires Faire respecter les règles d'hygiène au personnel /Lister les différentes méthodes pour maintenir une bonne hygiène au laboratoire /Mettre en place la traçabilité des denrées alimentaires et la gestion des déchets et invendus /Appliquer les méthodes de conservation des aliments / Stocker les produits d'entretien / Utiliser à bon escient l'eau /Le sel /La farine /Les différentes farines et les additifs autorisés en panification /La levure biologique /La fermentation panaire /La poudre à lever ou levure chimique /Le lait /La crème /Le beurre /Les huiles /La margarine et les autres matières grasses animales /

Etudier : la biochimie des lipides, l'utilisation des œufs, des ovoproduits , du saccharose/ Maîtriser leur commercialisation, leur conservation, leurs rôles en pâtisserie / Utiliser les matières édulcorantes /Etudier la biochimie des glucides et des autres matières édulcorantes utilisés en pâtisserie (glucose, sucre inverti et miel) /Manager la motivation/ Identifier l'origine du pouvoir et l'autorité en management / Réaliser un book de recettes/ Etiqueter les produits et allergènes alimentaires/

Situer l'apprentissage dans son environnement/ Associer les fruits en pâtisserie/ Passer du cacao au chocolat/ Exploiter le chocolat et les produits secondaires du cacao dans vos productions/ Etudier biochimie du chocolat/ Employer les gélatines, les produits alimentaires intermédiaires, les additifs alimentaires, les aromates, les épices et les condiments, les matières aromatisantes, les spiritueux / S'intéresser aux filières de production bio / Se perfectionner dans les préparations glacées /Equilibrer une glace, calculer une recette de sorbet /Etudier la biochimie des aliments / Réaliser des bons d'économat

ENSEIGNEMENTS TRANSVERSAUX :

Gestion de la production : Organiser et gérer la production Analyser et réaliser un bon d'économat, une étude de prix
Création d'entreprise artisanale : Créer et développer une entreprise artisanale en s'appuyant sur un réseau de partenaires et de professionnels institutionnels (Etude de cas, argumentaire de vente)
Gestion comptable et financière de l'entreprise artisanale : Analyser la santé financière d'une entreprise artisanale, mesurer sa rentabilité et proposer des solutions correctives et/ou de développement de l'activité
Gestion des ressources humaines : Gérer les ressources humaines dans le respect des principes du droit du travail.
Formation professionnelle : Former et accompagner l'apprenant
Anglais professionnel : Communiquer à l'international (anglais)

Le programme détaillé et le règlement d'examen de la formation sont mis à disposition sur le logiciel Y-PAREO après validation du compte individuel de l'apprenant.
Préparation à l'examen : Une semaine de révision avec rappel de toutes les notions vues au cours de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation théorique et pratique en Centre - Période de Formation en milieu professionnel – laboratoire avec 12 postes de travail, salles de cours de15 à 30 places équipées PC et vidéo projection, salles informatiques, Centre de Ressources Multimédia.

MODALITES DE SUIVI PEDAGOGIQUE ET D'EVALUATION DES ACQUIS : Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Evaluations des compétences acquises tout au long de la formation et passage de l'examen suivant le calendrier fixé par la CMA France.

PUBLIC ET PREREQUIS : Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues au code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

FORMATEURS : Formateurs spécialisés dans le domaine de la Pâtisserie et des enseignements transversaux.

FORMALISATION A L'ISSUE DE LA FORMATION : Attestation des acquis en de fin de formation et validation par examen final devant un jury paritaire tripartite pour la partie pratique.

LIVRABLES A L'ISSUE DE LA FORMATION : Les supports de formation sont élaborés par chaque formateur et mis à disposition des apprenants en cohérence avec la méthode pédagogique utilisée et les compétences visées.

DUREE : 3214 heures (Centre 840 heures - Entreprise 2374 heures) pour un cycle de 2 ans à ajuster selon la date d'inscription au CFA, le positionnement et les éventuelles dispenses.

TARIFS : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise. Consultez-nous pour les possibilités de prise en charge de votre financeur.

MODALITES ET DELAI D'ACCES : dés signature du contrat et en centre selon calendrier d'alternance du CFA.

CAMPUS DES METIERS	**Metz** **Tel : 03 87 39 31 50**	2 ans de septembre à juin de l'année n+2

Possibilité de restauration sur nos implantations - Formations accessibles aux personnes handicapées – Parking gratuit