

100% de réussite à l'examen**84.4% de satisfaction**

Le Campus des Métiers de Moselle en quelques chiffres

www.cma-moselle.fr/apprentissage-nos-cfa<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

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 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 de 15 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.

Informez-vous sur l'apprentissage en cliquant sur : <https://www.cma-moselle.fr/apprentissage-decouvrez-notre-univers-interactif>

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 : dès 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