

BREVET MAÎTRISE PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

Code RNCP 35966 - France Compétences

Fiche diplôme



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. Il intègre des modules d'enseignements professionnels, technologiques et pratiques de haut niveau, mais également des modules à la gestion d'une entreprise.

En alternance

2 ans

Niveau 5 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (840h au CFA - 2374h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BM Pâtisserie, Confiserie, Glacerie, Traiteur s'effectue au Campus des Métiers de Moselle, site de Metz.



LES + DE NOTRE CAMPUS

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

MOSELLE

Retrouvez nos
chiffres-clés sur
cma-moselle.fr

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.
- Créer et gérer une entreprise de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur.
- Commercialisation des produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-traiteur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Concevoir la production du laboratoire
- Gérer la production du laboratoire

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur et dans les disciplines d'enseignement général.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

* Les niveaux d'étude

Niveau 3

CAP - CTM - MC

Niveau 4

BP - BTM - BAC PRO - BMA - Titre Pro

Niveau 5

BM - BTMS

CAMPUS DES MÉTIERS DE MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz