

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

BLOC 1. GERER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE

- Définir les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Définir une politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, traiteur
- Planification de l'activité de l'entreprise.

BLOC 2. CONCEVOIR LA PRODUCTION DU LABORATOIRE

- Créer de la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations : réaliser des prestations « journalières », « particulières » et/ou des prestations extérieures haut de gamme en appliquant des techniques modernes de composition et de réalisation d'appareils de produits de pâtisserie.
- Réaliser des pièces de prestige, des pièces de vitrine
- Créer des gammes de produits traiteur salés et/ou sucrés, et sa déclinaison en petites pièces ou mini-froids.
- Définir pour le laboratoire d'un processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le processus de fabrication
- Actualiser la gamme des produits en évaluant la satisfaction de la clientèle au regard de l'état des ventes par type de produit afin d'adapter la qualité et les gammes de produits aux évolutions des comportements d'achats et des goûts, besoins diététiques et physiologiques des clients.
- Vérifier la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur en suivant la procédure de contrôle de la production.

BLOC 3. CREER ET GERER UNE ENTREPRISE DE PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACIERIE-TRAITEUR

- Créer et promouvoir une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Superviser le respect de la réglementation d'activité en termes de technologie, d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise par les équipes
- Gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie confiserie-glacierie-traiteur sur le plan financier

BLOC 4. COMMERCIALISER LES PRODUITS DE L'ENTREPRISE DE PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACIERIE-TRAITEUR

- Définir l'offre commerciale de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Définir et mettre en œuvre une politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Conseiller la vente de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur et conduire une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business, y compris en langue étrangère. Construire une proposition commerciale
- Superviser la mise en place des produits à la vente.
- Concevoir des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété, ...)

BLOC 5. GÉRER LES RESSOURCES HUMAINES D'UNE ENTREPRISE DE PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE-CONFISERIE-GLACIERIE-TRAITEUR

- Recruter des salariés et apprentis pour une entreprise de pâtisserie (Rédaction d'une offre d'emploi, d'une fiche de poste, définition de poste, en CDI, en CDD ou en intérim. Mener des entretiens de recrutement. Rédiger un contrat de travail.
- Superviser de l'organisation du travail au sein de l'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur (plannings d'activité des salariés, constitution d'équipes de production et les équipes de vente et distribution de tâches. Analyse de l'organisation du travail du laboratoire de production et de l'espace de vente.
- Organiser le développement des compétences des salariés d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur (plan de formation de l'entreprise, suivi des apprenants, évaluation du jeune et communication à l'autorité compétente, afin d'ajuster la progression des acquis par l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé, mise en place d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), conduite d'entretiens et de bilans de fin de prestation avec les salariés).

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