



PÂTISSIER- CHOCOLATIER- CONFISEUR- GLACIER-TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE
DATE DE L'ENREGISTREMENT : 15/10/2021
RNCP N°35966
CERTIFICATEUR : CMA FRANCE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5) peut créer, développer et manager une entreprise.

Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines.

Il dispose des compétences spécifiques pour accueillir des apprentis.

OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de créer des produits de chocolat, de confiserie et de glacerie innovants.
- ✓ Etre capable d'assurer des prestations « traiteur » haut de gamme et fabriquer tous types de viennoiseries.
- ✓ Etre capable de diriger une entreprise et d'assurer la commercialisation des produits réalisés.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur 2 années en alternance.

Aménagements possibles : nous consulter.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°35966.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf_bernardstalter

Taux de réussite

67%

Taux de satisfaction globale

81%

Taux d'insertion professionnelle

67%

Taux de recommandation

81%

« Source : Inserjeunes niveau national »

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Gérer la production du laboratoire
- Bloc n°2 : Concevoir la production du laboratoire

MODULES GENERAUX

- Bloc n°3 : Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Bloc n°4 : Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Bloc n°5 : Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise.

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

Conditions générales
de vente



CENTRE DE FORMATION
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

