



PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAITRISE
RNCP n°9084

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtissier 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 glacierie 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 : se renseigner au CFA.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

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

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITES DE VALIDATION

- Les évaluations finales comportent :
- des épreuves ponctuelles écrites et orales
 - des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°9084.

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 : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr

www.cfa-eschau.fr - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

67%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

89%



08-01
Nov. 2020



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Bon d'économat / étude de prix
- Organisation du travail
- Technologie / résolution de problème
- Projet professionnel (dossier / soutenance)

MODULES GENERAUX

- Fonction entrepreneuriale.
- Fonction commerciale.
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
- Fonction gestion des ressources humaines.
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
- Fonction communiquer à l'international.

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 :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et 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](#)



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

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

