Chambre de Métiers d'Alsace
CMA FORMATION
BERNARD STALTER ESCHAU

BM PATISSIER

Brevet de Maîtrise

Date de l'enregistrement : 15/10/2021
Date d'échéance : 15/10/2026
RNCP 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.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur.

(dérogations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

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. **Référent handicap :** Cécile HATTERER

Objectifs

▸ Etre capable de créer des produits de chocolat, de confiserie et de glacerie.
▸ Etre capable d'assurer des prestations « traiteur » et de viennoiseries.
▸ Etre capable de diriger une entreprise.

Contacts

CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau
21 Rue Des Fusiliers Marins
67114 ESCHAU
03.88.59.00.80
cfbs@cm-alsace.fr

Développeurs de l'apprentissage
Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON
developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace
cm-alsace.fr
www.facebook.com/cfbs67114
http://www.instagram.com/cf_bernardstalter

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.

Lieu et date

La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

BM PATISSIER

Durée de la formation – délai d'accès

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 à CMA Formation Bernard Stalter.

Modalités de validation

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

Modalités de formation

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue. Autres : nous consulter.

Taux de réussite	Taux de satisfaction	Taux d'insertion professionnelle	Taux de poursuite d'étude
67 %	81 %	80 %	7 %

PROGRAMME

Modules professionnels

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

Modules généraux

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

Méthodes pédagogiques

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

Équipement 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. Compte Office 365.

Modalités d'évaluation

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours. Evaluations 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.

Conditions générales de vente :

2025 - @CM Alsace