



POLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIE

BREVET DE MAÎTRISE pâtisserie

Niveau 5 - Expert

Ecole
Supérieure
des **M**étiers



LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP Pâtissier
(1 ou 2 ans)

**MC pâtisserie,
chocolaterie, glacerie,
confiserie spécialisée**
(1 an)

BTM pâtissier
(2 ans)

BM PÂTISSIER
(2 ans)

Vous
êtes ici

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

25€ par heure de formation (Prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITES PEDAGOGIQUES

Différentes méthodes sont utilisées par les formateurs : expérientielle, active, découverte, démonstrative, expositive, interrogative...

DÉBOUCHÉS

Le BM permet d'accéder à de nombreux débouchés en France comme à l'international en tant que :

- Ouvrier pâtissier qualifié (poste à responsabilités),
- Artisan pâtissier, chef d'entreprise,
- Chef de production,
- Formateur pâtissier,
- Technico-commercial au service des entreprises du secteur etc.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPETENCES

Le titulaire du Brevet de maîtrise organise la production, fixe les prix, maîtrise les techniques et les différentes technologies de production. Il est également en charge de créer de nouvelles gammes de produits et services en boulangerie. Le titulaire du BM est également sensible à l'environnement de l'entreprise artisanale : juridique, économique, réglementaire, la stratégie et les outils de la communication commerciale, les techniques de vente et d'après-vente. Il s'occupe de la gestion économique et financière d'une entreprise, de l'encadrement...

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

- En 2 ans : titulaire d'un Brevet technique des Métiers pâtissier.

Durée totale : 707h

Nombre d'heures à l'ESM :

1^{ère} année : 371h

2^{ème} année : 336h

Durée hebdomadaire :

28 heures (du lundi au jeudi)

>> Rythme de l'alternance :

Deux semaines sur trois en entreprise.

>> Contenu de la formation :

Module Général

- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Gestion économique et financière
- Gestion des ressources humaines
- Fonction et accompagnement de l'apprenant
- Anglais professionnel

Module Professionnel

- Elaborer et caractériser le positionnement de votre entreprise
- Gérer les produits et les équipements et planifier les activités
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Tous types de produits de pâtisserie

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation, passage de l'examen à l'issue de la formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 3 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ECOLE SUPERIEURE DES METIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31501 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60