

BREVET DE MAÎTRISE

pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

Niveau 5 - Expert

Ecole
Supérieure
des Métiers



LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP Pâtissier
(1 ou 2 ans)

MC pâtisserie,
chocolaterie, glacierie,
confiserie spécialisée
(1 an)

BTM pâtissier
(2 ans)

BM PÂTISSIER
(2 ans)

Vous
êtes ici

Licence Professionnelle
Métiers de l'Entrepreneuriat
(1 an)

PUBLIC

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

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 25 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à l'ESM avec une Licence Professionnelle Métiers de l'Entrepreneuriat.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

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

Durée hebdomadaire : varie en fonction de l'année

>> Rythme de l'alternance :

Deux semaines sur trois en entreprise.

>> Contenu de la formation :

BLOC 1. Gérer la production du laboratoire
BLOC 2. Concevoir la production du laboratoire
BLOC 3. Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
BLOC 4. Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
BLOC 5. Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
BLOC PROFESSIONNEL – Pratique / Technologie / Bon d'économat - Etude de prix

>> 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. Reentrée 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

ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

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