

BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER- CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Brevet de Maîtrise (BM) Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur est une certification de niveau 5 (RNCP35966), délivrée par CMA France. Elle atteste des compétences nécessaires pour maîtriser la production artisanale en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur, piloter une entreprise, innover et encadrer des équipes.

Dans un secteur exigeant où créativité, technicité et sens entrepreneurial sont essentiels, ce BM professionnalise les artisans dans leur double fonction de maître de production et de chef d'entreprise de la filière alimentaire. Son obtention confère également la qualité de Maître Artisan.

Contenu

Objectifs :

– Concevoir et gérer la production d'un laboratoire, créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur, en commercialiser les produits et en gérer les ressources humaines.

5 blocs de compétences (RNCP35966) :

- Gérer la production du laboratoire.
- Concevoir la production du laboratoire.
- Créer et gérer une entreprise du secteur.
- Commercialiser les produits de l'entreprise.
- Gérer les ressources humaines de l'entreprise.

L'obtention du diplôme nécessite la validation des 5 blocs de compétences du référentiel. Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Être titulaire d'un **BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur** ; ou d'un BTM Chocolatier-confiseur ou d'un BTM Glacier-fabricant avec 4 ans d'expérience professionnelle dans la pâtisserie (entretien de positionnement) ; ou justifier de 7 ans d'expérience professionnelle dans la pâtisserie (entretien de positionnement).

Test d'évaluation ou entretien de positionnement selon le profil. Test linguistique pour les candidats étrangers non francophones.

Évaluation :

– Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier et présentation orale. Chaque bloc de compétences est validé indépendamment.

Voies d'accès :

– Formation continue – Contrat d'apprentissage – Contrat de professionnalisation – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Chef d'entreprise artisanale, chef pâtissier ou chef de laboratoire, responsable de magasin ou chef d'équipe, formateur ou maître d'apprentissage.

L'obtention du BM confère le titre de Maître Artisan et permet d'encadrer des apprentis en entreprise. Des fonctions qui peuvent s'exercer sur le territoire local comme à l'international.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

11 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BM en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

BM en 24 mois

Total des heures de formation : ~800 h

Présentiel : ~560 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~240 h

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Mises en situation professionnelle, études de cas, dossier, présentation orale

Finalité :

BM Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur

Brevet de Maîtrise de niveau 5 (RNCP35966)

Délivré par CMA France

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.