BM PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR - NIVEAU 5

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

BM PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Diplôme de CMA France - Niveau 5 enregistré au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur doit produire bon, beau et rentable, maîtriser son image et son positionnement, sans hésiter à diversifier ses activités (salon de thé, atelier de pâtisserie, ...) et nouer des partenariats (sous-traitance, gestion d'événements...) pour répondre aux besoins d'événementiels des particuliers, des administrations, des entreprises, clés de réussite et de pérennité de son entreprise.
Le Brevet de Maîtrise (BM) « Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur » permet aux certifiés :
- d'appréhender les nouvelles tendances consuméristes, tant en termes de goût que de mode d'achat, et les enjeux liés aux modes de production et aux conditions d'approvisionnement,
- de maintenir un haut niveau d'innovation et de créativité ,
- de se conformer aux exigences relatives au développement durable, tant en matière de production (là encore, innovation et créativité) que dans l'organisation des entreprises et la création de valeur économique.
L'obtention du Brevet de Maîtrise (BM) confère le titre de maître artisan dans son métier (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

LES DÉBOUCHÉS :

Le titulaire du brevet de maitrise pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur assure les activités de production et de direction de l'entreprise artisanale Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié, chef pâtissier, chef d'entreprise artisanale, porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

SUITE DE PARCOURS :

Insertion professionnelle.
Direction d'entreprise
Enseignement

LES +++ DE LA FORMATION :

Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.
Accès possible à l'internat, la restauration
Aide au petit équipements, permis de conduire....

CMA FORMATION

Centre de Formation de Sainte-Clotilde
0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite auprès de la Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97

BM Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

NIVEAU 5

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire du BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, ou du BTM Chocolatier-confiseur avec 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaire à un entretien préalable de positionnement, ou du BTM Glacier-fabricant avec 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaire à un entretien préalable de positionnement. OU avoir 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaire à un entretien préalable de positionnement.

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.
Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité ; du dernier diplôme et expérience professionnelle le cas échéant
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40
Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00

Sélectionner les matières premières

Créer une gamme de produits traiteurs salés et/ou sucrés

Veiller à la qualité des produits avant la livraison

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPÉTENCES

- Gérer la production du laboratoire
- Concevoir la production du laboratoire
- Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

DURÉE

2 ans en alternance
Durée adaptée en fonction des profils et des situations

MODALITES

Présentiel en alternance

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Réalisation d'une étude de prix - Épreuve écrite de technologie - Études de cas à l'écrit - Études de cas à l'oral - Mise en situation professionnelle - Pratique professionnelle pour la réalisation de productions selon un thème imposé (journalière, commande particulière et spécialité) - Oral d'Anglais - Épreuve écrite de technologie, soutenance oral
La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé les 5 blocs de compétences du présent référentiel et les évaluations transverses.

EQUILALENCES PASSERELLES

Pour les bloc(s) de compétences en correspondance partielle notamment avec d'autres BM se reporter à la fiche RNCP 35966 ou nous consulter.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salle informatique, plateaux techniques
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

Accueil et handicap
Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.