



PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BM

BREVET DE MAÎTRISE

n° Code certification : **RNCP35966** / Organisme certificateur : **CMA France**
Date d'enregistrement : **15/10/2021** / Date d'échéance : **15/10/2026**

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le BM est un titre de niveau 5 (Bac +2) qui s'adresse à des professionnels déjà qualifiés dans leur métier, mais souhaitant attester d'une expertise technique à haute valeur ajoutée ainsi que des compétences requises par les fonctions d'encadrement / de direction d'une entreprise artisanale. Gage d'excellence, le BM confère le titre de Maître Artisan dans son métier à son titulaire.

OBJECTIFS

- ✓ Acquérir des techniques métier à haute valeur ajoutée
- ✓ Conduire son projet entrepreneurial, promouvoir et pérenniser son activité
- ✓ Définir son offre commerciale, la politique tarifaire et la stratégie de communication associées
- ✓ Développer des outils supports à la gestion financière de son activité
- ✓ Gérer ses ressources humaines, alternants compris, en capitalisant sur ses collaborateurs et le développement de leurs compétences

DURÉE DE LA FORMATION - DÉLAI

497 heures

Un parcours de formation se déroule sur 24 mois en moyenne, avec un délai d'accès qui est fonction de la situation propre à chaque stagiaire, sachant que le découpage en blocs de compétences permet des entrées potentielles à différents moments de l'année.

TARIF

12 425 euros nets de taxes

Possibilités de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre au stagiaire

Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)

VOIES D'ACCES A LA CERTIFICATION

Après un parcours de formation continue ou dans le cadre de la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE), en vue de l'obtention de la certification ou d'un ou plusieurs blocs de compétences

MODALITÉS DE VALIDATION

▪ Blocs de compétences transverses

Des contrôles continus et / ou des épreuves terminales écrites et / ou orales

Le candidat devra obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10/20 à chacun des blocs de compétences présentés

▪ Blocs de compétences métier

Une épreuve de technologie et une étude de prix (notes égales ou supérieures à 12/20 et moyenne des deux égale ou supérieure à 12/20) ainsi qu'une épreuve pratique (note égale ou supérieure à 12/20)

PUBLIC ET CONDITIONS D'ACCÈS

Chef d'entreprise - Créateur/repreneur - Salarié - Demandeur d'emploi

Prérequis :

- Être titulaire d'un BTM à l'issue d'un apprentissage
- Être titulaire d'un BTM Chocolatier-confiseur ou Glacier-fabricant et attester de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie, et avoir satisfait à un entretien de positionnement

OU

- Avoir 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et avoir satisfait à un entretien de positionnement

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

LIEUX ET DATES

- **Blocs de compétences transverses** : CMA Schiltigheim et Mulhouse
- **Blocs de compétences métier** : Centre de Formation Bernard Stalter d'Eschau

Le découpage en blocs de compétences permet une intégration potentielle du parcours de formation à différents moments de l'année

CONTACTS

CONSEILLERES DE FORMATION

Schiltigheim :

Isabelle CRIQUI

03 88 19 79 18

icriqui@cm-alsace.fr

Colmar :

Armelle KERAMPRAN

03 89 46 89 75

akerampran@cm-alsace.fr

Mulhouse :

Agnès LUSTENBERGER

03 89 46 89 11

alustenberger@cm-alsace.fr

REFERENTE HANDICAP

Alsace :

Véronique LITTEL

03 88 19 79 17

vlittel@cm-alsace.fr

Taux de réussite

33%*

* Compilé à partir des cohortes de placement 2020, 2021, et 2022

Taux d'insertion

100%*

* Compilé à partir des enquêtes de placement 2018, 2019 et 2020 (Emploi à 6 mois)

Taux de satisfaction

88,4%*

* Enquête satisfaction annuelle BM 2023 - 1^{er} semestre 2023



www.cm-alsace.fr

www.facebook.com/CMAIsace/

www.instagram.com/cm_alsace/

FC_08_BM Pâtissier_V1.3_20240620_SM_AA



PROGRAMME

BLOCS DE COMPETENCES METIER (168 H)

Blocs de compétences métier (168 heures)

- **Gérer la production du laboratoire**
 - Technologie
 - Étude de prix
- **Concevoir la production du laboratoire**

BLOCS DE COMPETENCES TRANSVERSES (329 H)

- **Créer et / ou développer une entreprise artisanale** (49 heures)
- **Commercialiser les prestations d'une entreprise artisanale** (98 heures)
- **Gérer l'aspect financier d'une entreprise artisanale** (84 heures)
- **Gérer les ressources d'une entreprise artisanale** (42 heures)
- **Recruter et former un alternant** (56 heures)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Formation réalisée en présentiel
- Méthodes pédagogiques actives et participatives mobilisées tout au long du parcours de formation et supports à l'acquisition des compétences opérationnelles : pratique des gestes professionnels en laboratoire de production, mises en situation, échanges et travaux de groupe...

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation formative support au contrôle de l'acquisition progressive des compétences attendues en vue de l'obtention des blocs de compétences visés :
 - QCM, quizz...
 - Exercices pratiques
 - Mises en situation
 - Travaux en groupe et sous-groupes
 - Échanges entre pairs
- Évaluation sommative : cf. modalités de validation répertoriées ci-dessus

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée de formateurs diplômés dans la discipline enseignée et de formateurs professionnels confirmés. La liste des intervenants est disponible en contactant la CMA.

MOYENS MATERIELS

Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec le référentiel de formation. Dans ce cadre, les blocs de compétences transverses sont réalisés au sein d'une salle de formation comprenant entre autres équipements, un accès internet haut débit et un vidéoprojecteur, avec mise à disposition d'une salle informatique sur la volumétrie horaire qui le nécessiterait. Et parallèlement, un laboratoire de production est support à la réalisation des blocs de compétences métier.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

[Conditions générales de vente](#)

