

Formation Diplômante

BM – BREVET DE MAITRISE

Blocs Professionnels

PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

164 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Conseiller le client
- Fabriquer tous types de pâtisseries en rationalisant la production tout en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité

PROGRAMME

- **Bloc 1 : GÉRER LA PRODUCTION DU LABORATOIRE**
 - Définir des moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
 - Définir de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, traiteur
 - Planification de l'activité de l'entreprise
 - Assurer la veille juridique et technologique propre à l'entreprise,, dans l'objectif d'inscrire l'activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et d'informer le personnel à l'occasion de toute évolution juridique ou normative
- **Bloc 2 : CONCEVOIR LA PRODUCTION DU LABORATOIRE**
 - Créer la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations
 - Réaliser des pièces de prestige, pièces de vitrine pour tout type d'événement
 - Créer de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect
 - Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants
 - Créer des produits de glacierie
 - Réaliser des prestations traiteurs
 - Définir pour le laboratoire des processus permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) esthétique, en respect des normes environnementales dans le process de fabrication

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel et en distanciel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction, alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEUR

Formateurs experts en pâtisserie, en boulangerie et en charcuterie Traiteur

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle

Epreuve écrite

Evaluation de satisfaction

Sur la base du référentiel d'évaluation RNCP ([RNCP35966](#))

Formation certifiante : Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur-
RNCP35966 – certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 21-10-2021

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) : Un référent handicap est à votre disposition pour vous accompagner, contacter le service formation de votre CMA

Mise à jour le 25 octobre 2024

LES



- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- Une équipe composée de formateurs experts dans son métier
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)
- Taux d'obtention : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

[Débouchés et suite de parcours disponibles sur le site internet](#)

LIEU

CMA Formation Bourgoin-Jallieu (38)

DATES / HORAIRES

De janvier à juillet 2025

[Calendrier sur demande](#)

TARIF

20€/h Eligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 10 stagiaires est atteint

Inscription possible jusqu'à 30 jours avant la date de session

CONTACT

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes

Marion Vildozo

10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon

04 81 09 70 31

marion.vildozo-coutagne@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.