Spécial Formation

Formation diplômante

BREVET DE MAITRISE
Module professionnel : Pâtisserie

22 séances de 9h (180 heures)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat ISÈRE

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

Voir programme détaillé au dos

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Vidéoprojecteur
- Support de cours
- Exercices pratiques

FORMATEUR

Formateur du réseau des CMA, diplômé, expérimenté dans la thématique enseignée
Expérience en conseil des TPE
Coordonnées transmises lors de la convocation ou sur demande

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu
Module sanctionné par un examen final

ACCESSIBILITÉ

Le service adaptera la prestation et vous orientera si nécessaire.
2 Référents Handicap sont à votre disposition à la CMA Isère.
Nous contacter au 04 76 70 82 09

LES ⊕

- Expertise du formateur
- Echanges avec les autres stagiaires
- Taux de satisfaction : 100 %
- Taux de réussite : 50 %

PUBLIC

- Chef d'entreprise artisanale
- Conjoint (collaborateur, associé)
- Salarié

PRÉREQUIS

Chefs d'entreprise artisanale, salariés titulaires d'un titre ou d'un diplôme de niveau 4 dans le métier

LES SUITES DE PARCOURS

Préparation MOF et/ou accès à l'enseignement supérieur en gestion d'entreprise

LES DEBOUCHES

Manager une équipe, diriger une entreprise, enseigner

LIEU

Bourgoin-Jallieu

DATES / HORAIRES

A définir
8h30 à 12h - 13h à 16h30

TARIF

Artisan, conjoint coll., associé : 360 €
Autre public : 720 €
Salariés : 5400 €

DÉLAI D'ACCÈS

Aux dates indiquées, si le seuil de 6 stagiaires est atteint

CONTACT

Service Formation Continue
04 76 70 82 09
formation@cma-isere.fr

Siret : 130 013 022 00046
enregistré sous le n° 82 38 04914 38
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Formation diplômante

BREVET DE MAITRISE

Module professionnel : Pâtisserie

20 séances de 9h (180 heures)

PROGRAMME DETAILLE

- CONSEILLER LE CLIENT

Identifier les souhaits du client

Reformuler les besoins, modifications et attentes du client
Argumenter sur sa gamme de produits
Créer et proposer des produits adaptés aux besoins diététiques et physiologiques des clients
Afficher la composition d'un produit

Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable

Sélectionner des matières premières respectant la préservation de l'environnement
Utiliser des produits de saison
Mettre en place un process de fabrication dans le respect de l'environnement

- PRÉPARER ET ORGANISER LA PRODUCTION EN LA RATIONNALISANT

Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits en pâtisserie

Concevoir, faire évoluer et maintenir une gamme de produit
Définir et évaluer les besoins en matière d'œuvre
Rationnaliser et optimiser l'organisation du travail
Gérer les productions saisonnières
Planifier, ordonner les tâches et les répartir au sein des équipes
Planifier la production des produits « horaires » et mettre en place les outils et techniques d'aides
Créer des fiches de recette et de progression
Vérifier la mise en œuvre, par le personnel, des consignes de réalisation de la production
Mettre en place des outils et protocoles de suivi
Pouvoir procéder à une réorganisation immédiate

Organiser les achats

Rechercher, identifier et choisir les fournisseurs
Planifier et organiser les achats
Identifier, compléter et contrôler les documents commerciaux

Organiser et gérer les stocks

Définir le stock nécessaire à l'activité de l'entreprise
Constater la quantité et la qualité de la marchandise
Définir le lieu de stockage des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis
Assurer le suivi des stocks
Maîtriser toutes les méthodes de conservation

Organiser la vente

Favoriser la communication entre le laboratoire et le personnel de vente
Créer des fiches commerciales
Appliquer la législation en vigueur à l'affichage

Technologie appliquée à l'activité

- FABRIQUER TOUS TYPES DE PRODUITS DE PÂTISSERIE DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE

Créer sa gamme de produit en pâtisserie en mariant les classiques et les innovations

Revisiter et adapter les classiques en fonction des contraintes et souhaites de l'entreprise
Composer des appareils innovants
Réaliser et créer des mélanges équilibrés et innovants pour la garniture de produits dans le respect des normes d'hygiène
Exploiter les techniques d'inclusion des garnitures pour créer de nouvelles textures et nouveaux goûts

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ISÈRE

Formation diplômante

BREVET DE MAITRISE
Module professionnel : Pâtisserie

20 séances de 9h (180 heures)

SUITE

Adapter la cuisson à ses créations
Définir, créer et concevoir des décorations et présentation originales
Créer des formes innovantes tenant compte des contraintes de transport
Fabriquer et travailler les nougatines classiques ou créatives et innovantes
Décorer le croquembouche par le travail du sucre et les pastillages

Créer et fabriquer une gamme de produits de viennoiseries et de feuilletés originale et innovante

Créer des produits de feuilletés classiques et créatifs
Maitriser les différentes fermentations
Créer et adapter les garnitures et mettre en œuvre les techniques d'inclusion appropriées
Maitriser les cuissons seules en mesure de traduire visuellement la qualité du produit
Assurer la planification des produits « horaires »

Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants

Créer, adapter et composer des textures, équilibres, masses et mélanges innovants
Créer des produits de chocolaterie et de confiserie par la maitrise de la cuisson, de la cristallisation du chocolat
Créer des gabarits, moules pour proposer des produis de chocolat spécifique
Maîtriser le tempérage du chocolat de couverture
Soigner la décoration des bouchées de chocolat
Créer une pièce de vitrine en chocolat et ses déclinaisons en petite pièce
Mettre en valeur ses créations

Créer et réaliser des produits de glacerie

Exploiter les tables analytiques pour la confection de produits de glacerie
Equilibrer les recettes et les formules
Fabriquer des mix
Réaliser la pasteurisation, la maturation, le turbinage, la surgélation
Conformer le produit aux normes en vigueur
Créer des associations innovantes en vue d'accompagner les produits glacés

Réaliser une prestation traiteur

Créer, innover, réaliser des produits de pâtisserie salés et/ou sucrés adaptés à la circonstance et à la demande du commanditaire
Créer autour d'un thème, d'une saveur, et décliner ces éléments
Maitriser les associations des condiments et épices
Créer des sauces innovantes
Travailler dans l'espace en plan vertical et horizontal
Conserver la texture, le goût, la saveur d'un produit lors de sa déclinaison en mini-pièces
Maîtriser les méthodes de cuisson
Accompagner ses réalisations pâtissières par une prestation traiteur complète

Déterminer un prix de vente

Attribuer à chaque prestation les charges directes et indirectes
Définir et appliquer un taux de marge
Etablir le prix de vente HT et TTC de chaque produit ou prestation

Contrôler la production du laboratoire

Créer et mettre en place une procédure de contrôle de la production
Mettre en place les mesures correctives
Vérifier la qualité des produits finis

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ISÈRE