BM-BREVET DE MAITRISE Professionnel PÂTISSIER-CONFISEUR-GLACIER

et de l'**Artisanat** AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

de Métiers

180 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-glacerie-traiteur
 - Définir de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie,
 - chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur
 - Planification de l'activité de l'entreprise

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
- Oréer de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect
- Oréer des produits de chocolat et de confiserie innovants
- Oréer des produits de glacerie
- Réaliser des prestations traiteurs
- Définir pour le laboratoire de processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le process de fabrication

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

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

FORMATEUR

Formateur expert en pâtisserie BM 3

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Mises en situation professionnelle Epreuve écrite Evaluation de satisfaction

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

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

- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction : <u>détail sur le site</u> <u>internet</u>
- Taux d'obtention : <u>détail sur le site</u> <u>internet</u>

PUBLIC

- Ohef d'entreprise
- Conjoints
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi:

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

<u>Débouchés et suite de parcours</u> disponibles sur le site internet

HFU

EFMA à Bourgoin-Jallieu

DATES/HORAIRES

Cf planning

TARIF

Eligible CPF et V.A.E

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

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription possible jusqu'à 15 jours avant la date de session.

CONTACT

Service Formation Continue

0476708210

formation.isere@cma-auvergnerhonealpes.fr

CONTACT RÉFÉRENT

Nathalie Cartier-Lange

0476708212

nathalie.cartier-lange@cmaauvergnerhonealpes.fr

Siret: 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de

l'Etat.