



BM Pâtisserie

Le Pâtissier

Les BM sont des **diplômes professionnels des Chambres de Métiers & de l'Artisanat** de niveau bac +2, créés à l'initiative des organisations professionnelles. Ils permettent d'obtenir le titre de **Maître Artisan** et d'**acquérir un perfectionnement** dans le métier exercé mais également de **préparer** à la création ou à la **reprise** d'une entreprise artisanale.

Le pâtissier titulaire du brevet de maîtrise est à même de **créer, développer** et **manager** une, voire plusieurs **entreprises artisanales**, en termes de commercialisation, gestion économique et financière et gestion des ressources humaines.

Objectif de la formation

Le titulaire du BM Pâtisserie doit être capable :

- de commercialiser, d'organiser et d'assurer la totalité d'une réception, d'une production, d'un service qualifié et compétent
- d'apporter un soutien et de développer l'activité de réception au sein d'une entité de type artisanal.

TEXTE A CHANGER

Contenu de la formation

784h de cours réparties sur 2 ans

Modules généraux : 434h

- Module A : Fonction entrepreneuriale : 84h
- Module B : Fonction commerciale : 78h
- Module C : Fonction économique et financière : 108h
- Module D : Fonction gestion des ressources humaines : 56h
- Module E : Fonction formation et accompagnement de l'apprenant : 56h
- Module F : Fonction communiquer à l'international (Anglais) : 52h

Modules professionnels : 350h

- Pratique professionnelle : 242h
- Résolution de problèmes : 108h

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus
Ploufragan



Prérequis

Etre titulaire d'un BTM Pâtissier
Confiseur Glacier Traiteur



Public

Candidats ayant achevé
un premier parcours d'étude
et répondant aux prérequis



**Modalité &
délais d'accès**

Fiche de candidature et validation
du projet professionnel.
Entrée possible tout au long
de l'année, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet
de Maîtrise Pâtisserie. Niveau 5



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO
de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées,
premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Se prépare en 2 années, après l'obtention du niveau 4 BTM Pâtissier
- De 16 à 29 ans en contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- Tout public dans le cadre d'un dispositif de formation continue
- Artisan, chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, poursuite de formation

Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
 - Traiteur
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Plateaux techniques équipés dont un restaurant d'application.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Contrôle continu et épreuves ponctuelles en fin de première et de deuxième année
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins semestriels.

Poursuite d'étude

Ce diplôme permet une intégration dans la vie active.

Perspectives professionnelles

Ouvrier pâtissier hautement qualifié (avec responsabilités), artisan pâtissier/chef d'entreprise, Chef de laboratoire, formateur en pâtisserie, technico-commercial au sein d'entreprises du secteur professionnel.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP PATISSIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●
MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
BTM PATISSIER	CAP Pâtissier + MC Pâtisserie et/ou CAP Chocolatier, BTM Chocolatier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BTM CHOCOLATIER	CAP Chocolatier, BTM Pâtissier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BM PATISSIER	BTM Pâtissier	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN BOULANGERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

* Uniquement pour le Bac Professionnel

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr