



## 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 l'entreprise 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](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)