



## Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émousser les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

## Objectifs de la formation

La formation Brevet de Maîtrise Pâtisserie confiserie glacier traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Créer et fabriquer des produits innovants de pâtisserie, de chocolaterie, de glacerie et de traiteur,
- Conseiller le client sur les produits de pâtisserie, confiserie, glacerie et traiteur,
- Piloter au quotidien une entreprise de pâtisserie.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction économique et financière
- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant
- Fonction communiquer à l'international (anglais)

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Résolution de problèmes

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- Un jour par semaine de cours théoriques et pratiques au CFA



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan



## Prérequis

Être titulaire d'un BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur ou d'un BTM Chocolatier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Brevet de Maîtrise Pâtissier, diplôme CMA France, de niveau 5, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 680h parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

EG 67% EP 75% Taux de réussite aux examens\*\*

Effectif non représentatif Taux de satisfaction\*\*

Effectif non représentatif Taux d'insertion\*\*\* dont 0% en poursuite d'étude\*\*

0 % Taux de rupture\*\*

## QUALITÉS & PROFIL REQUIS

Créatif  
Minutieux, précis et rigoureux  
Goût développé  
Sens de l'esthétique  
Capacité d'organisation  
Capacité à travailler en équipe  
Capacité à gérer son temps et à être rapide  
Bonne résistance physique et gestion du stress  
Respect des règles d'hygiène

## ENTREPRISES CONSEILLÉES

Pâtisserie artisanale  
Traiteur / pâtissier  
Nous consulter.



## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques



## MOYENS TECHNIQUES

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources



## POURSUITES D'ÉTUDES

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.



## PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

- Ouvrier pâtissier hautement qualifié (avec responsabilités)
- Artisan pâtissier
- Chef d'entreprise
- Chef de laboratoire
- Formateur en pâtisserie
- Techni-cocommercial au sein d'entreprises du secteur professionnel

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.



## NOUS CONTACTER

### CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

### CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

### CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

### CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

### CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10