



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

BREVET DE MAÎTRISE

MODULE PROFESSIONNEL | PÂTISSERIE

Code CPF : contacter la CMA



Public concerné

- > Artisan
- > Salarié
- > Demandeur d'emploi

Objectifs de la formation

Apprendre à concevoir tous types de pâtisseries, viennoiseries et feuilletés originaux, innovants et diversifiés.

Connaître la législation en vigueur de la profession.

Modalités

de la formation

Durée du module : 147 heures

> Concevoir tous types de produits de pâtisserie

- Réaliser une gamme de produits de viennoiseries et de feuilletés (goût, saveur et présentation)
- Concevoir une gamme de « produits traiteurs » de taille réduite ou mini-froids
- Élaborer une pièce de vitrine mettant en valeur la maîtrise des techniques professionnelles
- Composer des glaces turbinées ou non, réglementées et hors classification
- Créer des entremets et leurs déclinaisons en petites pièces
- Confectionner des croquembouches

Prérequis

Etre titulaire d'un diplôme de niveau IV (Brevet Technique des Métiers)

Ou justifier de 7 ans d'expérience professionnelle (temps d'apprentissage compris) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien de positionnement.

- Réaliser une spécialité pour mettre en valeur un produit, un patrimoine...

> Technologie appliquée à l'activité

- Caractéristiques et origine des matières premières
- Maîtriser les notions de diététique et de régime alimentaire particulier (allergène)
- Notions sur le développement durable

> Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité dans le respect de la législation en vigueur

- Transport des produits alimentaires
- Étiquetage, traçabilité des fabrications et des produits intermédiaires
- Vente à emporter
- Réception à l'extérieur et service

Dispositif de validation

Le module sera délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10/20 (sans note éliminatoire).

Financement

Pour connaître les modalités de financement et/ou les dispositifs de prise en charge en fonction de votre statut, contactez notre conseillère.

SESSION
DE SEPTEMBRE À JUIN

MAJ 28.11.19

Lieu de formation

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
44 rue du Faubourg Bourgogne • 45000 ORLEANS
☎ 02 38 68 08 68 • www.cm-45.fr





Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
Le service formation professionnelle de la CMA Loiret

BREVET DE MAÎTRISE



Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation. Identification pour chaque stagiaire des points forts et des axes de travail. Un apport méthodologique est apporté afin que le stagiaire dispose de référentiels directement applicables.

Documents remis

Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Formateurs

Philippe MORIN : formateur du module professionnel pâtisserie, titulaire du diplôme du Brevet de Maîtrise Pâtissier, professeur au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret.

Frédéric BALLANGER : formateur du module professionnel pâtisserie, titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtisserie, professeur au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret

Dispositif d'information et de positionnement des stagiaires

Un entretien individuel est proposé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

A l'issue de la formation, chaque stagiaire complète une enquête de satisfaction sur le déroulement de la formation. A partir des enquêtes, un bilan pédagogique synthétique de la formation est établi. Une enquête de satisfaction en ligne est également à remplir via notre outil « FORMETRIS ».

Livret d'Accueil / Règlement intérieur

Il est remis au stagiaire un livret d'accueil et le règlement intérieur en début de formation. Ce règlement est affiché à la cafétéria et dans le hall d'accueil.

Evaluation, validation du diplôme

Chaque module présenté sera délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10/20.

Le diplôme du Brevet de Maîtrise sera délivré aux candidats ayant validé l'ensemble des modules (tous les modules d'enseignement général + un module professionnel).

Suivi post-formation

Un suivi individuel est proposé. Le formateur intervient pour aider chaque stagiaire à mettre en place les outils et les méthodes étudiés.

Contact

Institut des Métiers et de l'Artisanat
Service Formation Professionnelle de la CMA Loiret
44 rue du Faubourg Bourgoigne 45000 ORLEANS

N° SIRET : 184 500 023 00033

N° déclaration d'existence : 2445P001445

SESSION
DE SEPTEMBRE À JUIN

MAJ 28.11.19

Lieu de formation

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
44 rue du Faubourg Bourgoigne • 45000 ORLEANS
☎ 02 38 68 08 68 • www.cm-45.fr

