



# PÂTISSIER- CHOCOLATIER- CONFISEUR- GLACIER-TRAITEUR

## BM

BREVET DE MAÎTRISE  
RNCP N°35966

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtissier Chocolatier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5) peut créer, développer et manager une entreprise.

Il maîtrise les différentes fonctions de l'entreprise du marketing, à la gestion, de la fabrication à la commercialisation et les ressources humaines.

Il dispose des compétences spécifiques pour accueillir des apprentis.

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable de créer des produits de chocolat, de confiserie et de glacerie innovants.
- ✓ Etre capable d'assurer des prestations « traiteur » haut de gamme et fabriquer tous types de viennoiseries.
- ✓ Etre capable de diriger une entreprise et d'assurer la commercialisation des produits réalisés.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.  
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter.  
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.  
Autres situations : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 5 - RNCP n°35966.

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur.

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

67%

Taux de satisfaction globale

76%

Taux d'insertion professionnelle

70%

Taux de recommandation

83%

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Fabrication d'une commande
- Bon d'économat / étude de prix
- Organisation du travail
- Technologie / résolution de problème
- Projet professionnel (dossier / soutenance)

### MODULES GENERAUX

- Fonction entrepreneuriale.
- Fonction commerciale.
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale.
- Fonction gestion des ressources humaines.
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant.
- Fonction communiquer à l'international.

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et GettyImages-525206402

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

