

# BREVET DE MAITRISE « PÂTISSIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR, GLACIER, TRAITEUR »

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Créer et développer une entreprise artisanale de pâtisserie
- Promouvoir l'entreprise au moyen d'actions commerciales et de communications dans le domaine de la pâtisserie
- Gérer financièrement et économiquement l'entreprise artisanale de pâtisserie
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise artisanale de pâtisserie
- Former et accompagner un jeune en apprentissage dans la profession de pâtissier
- Communiquer en anglais sur son métier, son activité
- Réaliser tout type de prestation de pâtisserie-confiserie-glacierie-traiteur de haute qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

## PROGRAMME

### Blocs pratique - Renforcer son savoir-faire technique

- **Bloc 1** – Gestion de la production
- **Bloc 2** – Production spécialisée

### Blocs transversaux – 378 heures : Renforcer ses compétences en gestion et management

- **Bloc 3** - 154 - Créer et gérer une entreprise artisanale de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur (*Créer et développer une entreprise – 56 heures / Gestion financière d'une entreprise – 98 heures*)
- **Bloc 4** – 112 heures – Promotion commerciale (*Commercialiser les prestations – 56 heures / Communiquer en anglais – 56 heures*)
- **Bloc 5** – 112 heures – Gestion des ressources humaines (*Gérer les ressources humaines – 56 heures / Recruter et former un alternant – 56 heures*)

## MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support

## FORMATEUR

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles continus (écrit et oral)  
Examen final : écrit / oral  
Enquête de satisfaction

## ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

## LES +

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

## PUBLIC

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

## PRE REQUIS

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement** Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

**LIEU** : Nous consulter

**DATES** : Nous consulter

**HORAIRES** : Nous consulter

**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E  
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

## DELAIS D'ACCES

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

## CONTACT : POLE FORMATION

Tél. : 04 73 31 52 00  
[formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015  
Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

**BREVET DE MAITRISE « PÂTISSIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR, GLACIER, TRAITEUR »****Bloc 3 : Créer et gérer une entreprise artisanale**

154 heures

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Créer et développer une entreprise pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Gestion financière d'une entreprise pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

**PROGRAMME**

- Création et promotion de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Supervision du respect de la réglementation d'activité en termes de technologie, d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise par les équipes
- Gestion d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur sur le plan financier

**MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

**FORMATEUR**

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Contrôles continus (écrit / oral)  
Examen final : écrit / oral  
Enquête de satisfaction

**ACCESSIBILITÉ**

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

**LES +**

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

**PUBLIC**

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

**PRE REQUIS**

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement**  
Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

**LIEU** : Nous consulter

**DATES** : Nous consulter

**HORAIRES** : Nous consulter

**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

**DELAIS D'ACCES**

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

**CONTACT : POLE FORMATION**

Tél. : 04 73 31 52 00  
[formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

**BREVET DE MAITRISE « PÂTISSIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR, GLACIER, TRAITEUR »****Bloc 4 : Commercialiser les produits**

112 heures

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

Promouvoir l'entreprise en élaborant une stratégie commerciale et en identifiant les moyens d'actions commerciales et de communications adaptées  
Communiquer à l'international (anglais)

**PROGRAMME**

- Définition de l'offre commerciale de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Définition de la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Conseil à la vente de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Supervision de la mise en place des produits à la vente
- Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété, ...)

**MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

**FORMATEUR**

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Contrôles continus (écrit / oral)  
Examen final : écrit / oral  
Enquête de satisfaction

**ACCESSIBILITÉ**

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

**LES +**

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

**PUBLIC**

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

**PRE REQUIS**

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement**  
Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

**LIEU** : Nous consulter

**DATES** : Nous consulter

**HORAIRES** : Nous consulter

**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

**DELAIS D'ACCES**

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

**CONTACT : POLE FORMATION**

Tél. : 04 73 31 52 00  
[formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,

**BREVET DE MAITRISE « PÂTISSIER, CHOCOLATIER, CONFISEUR, GLACIER, TRAITEUR »****Bloc 5 : Gérer les ressources humaines**

112 heures

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

Gérer les ressources humaines dans le respect des principes du droit du travail  
Former et accompagner un alternant

**PROGRAMME**

- Recrutement de salariés et apprentis
- Supervision de l'organisation du travail
- Organisation et développement des compétences des salariés

**MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES**

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : échanges interactifs stagiaires/formateur, exercice, simulation, support.

**FORMATEUR**

Profil de formation et expérience du formateur disponible auprès de l'organisme de formation.

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Contrôles continus (écrit)  
Examen final : écrit  
Enquête de satisfaction

**ACCESSIBILITÉ**

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Edouard CHÂTEAU - 04.73.31.52.12

**LES +**

- Formation de niveau Bac +2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Devenir Maître Artisan
- Pouvoir enseigner
- Taux de satisfaction sur cette thématique : [données disponibles sur le site Internet](#)
- Taux d'obtention [disponible sur le site Internet](#)

**PUBLIC**

Chef d'entreprise, conjoints, salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi

**PRE REQUIS**

Être titulaire d'un diplôme niveau 4 (BP, BAC PRO, BTM...) ou d'un CAP avec expérience et **avoir suivi un entretien de positionnement**  
Débouchés et suite de parcours disponibles [sur le site internet](#)

**LIEU** : Nous consulter

**DATES** : Nous consulter

**HORAIRES** : Nous consulter

**TARIF** : Nous consulter

Éligible CPF et V.A.E

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

**DELAIS D'ACCES**

Si le seuil de 6 stagiaires est atteint  
Inscription possible jusqu'à 6 jours de la date de session ou 11 jours si financement CPF

**CONTACT : POLE FORMATION**

Tél. : 04 73 31 52 00  
[formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.,