



Formations Diplômantes

BREVET DE MAITRISE

Blocs professionnels Pâtisserie

180 heures

v17082020

**OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES**

- Conseiller le client
- Fabriquer tous types de pâtisseries en rationalisant la production tout en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité

PROGRAMME

- **CONSEILLER LE CLIENT**
 - Identifier les souhaits du client
 - Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable
- **PRÉPARER ET ORGANISER LA PRODUCTION EN LA RATIONNALISANT**
 - Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation de produits en pâtisserie
 - Organiser les achats
 - Organiser et gérer les stocks
 - Organiser la vente
 - Technologie appliquée à l'activité
- **FABRIQUER TOUS TYPES DE PRODUITS DE PÂTISSERIE DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE**
 - Créer sa gamme de produit en pâtisserie en mariant les classiques et les innovations
 - Créer et fabriquer une gamme de produits de viennoiseries et de feuilletés originale et innovante
 - Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants
 - Créer et réaliser des produits de glacerie
 - Réaliser une prestation traiteur
 - Déterminer un prix de vente
 - Contrôler la production du laboratoire

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction, alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEURS Formateur expert en pâtisserie BM 3**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- Épreuves écrites
- Pratique professionnelle : Mise en situation
- Evaluation 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 y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

LES +

- Formation de niveau Bac+2 qui valorise vos acquis professionnels
- A la carte : possibilité de suivre un ou plusieurs modules selon les besoins
- Taux de satisfaction : 100%
- Taux d'obtention : 50%
- Débouchés et suites de parcours disponibles sur le site internet

PUBLIC

- Chef(fe) d'entreprise, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)
- 12 personnes

PRÉREQUIS

En fonction du métier choisi :
Diplôme de niveau 4 ou diplôme de niveau 3 + expérience professionnelle et entretien de positionnement

LIEU [Voir notre site internet](#)**DATES / HORAIRES** [Voir notre site internet](#)**TARIF** Nous consulter

Eligible CPF et V.A.E
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

CONTACT

CMA Lyon-Rhône
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
04.72.43.43.54
formations-lyonrhone@cma-auvergnerhonealpes.fr

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

Mise à jour du 22/04/2022