

BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER- CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

BOULANGERIE
PÂTISSERIE

Niveau 5



OCCITANIE



PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

DURÉE

1 à 2 ans, soit 496 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 21€ / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **CRÉER, PROMOUVOIR** et **GÉRER** une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur
- **DÉFINIR** l'offre commerciale de l'entreprise et la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise
- **CONCEVOIR** des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels
- **RECRUTER**, superviser et organiser le travail des salariés et des apprentis

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Gérer la production du laboratoire
- **BC02** - Concevoir la production du laboratoire
- **BC03** - Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- **BC04** - Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- **BC05** - Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

L'objectif du BM est l'entrée dans la vie active. Il est possible de poursuivre ses études sous réserve d'être titulaire d'un Bac, vers :

- Licence professionnelle management et gestion des organisations
- Licence professionnel métiers de l'entrepreneuriat

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification peut exercer des fonctions à haute qualification telles que chef de laboratoire ou chef pâtissier dans divers secteurs d'activité (boulangerie-pâtisserie, restauration, tourisme, industrie agroalimentaire dans les services de recherche et développement,...)

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35966/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Haute-Garonne

➤ Hautes-Pyrénées

➤ Pyrénées-Orientales

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits