

BREVET DE MAÎTRISE PÂTISSERIE

Chefs d'Entreprise et Salariés

DIPLÔME BAC + 2
(Homologué niveau III)



Formation accessible aux chefs d'entreprise et aux salariés titulaires d'un BTM Pâtissier, ou aux personnes faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors d'apprentissage) dans la pâtisserie.

SALARIÉ

3 dispositifs de formation:

- Période de professionnalisation
- Congé Individuel de Formation
- Plan de formation

Prise en charge des frais de formation, du salaire et des charges sociales à voir en fonction de l'OPCA.

105 € restent à votre charge au titre des frais d'inscription.



CHEF D'ENTREPRISE

Prise en charge à 100 % des frais de formation par le Fonds d'Assurance Formation des Chefs d' Entreprises Artisanales. 105 € restent à votre charge au titre des frais d'inscription.



LA FORMATION

➔ **Rythme et contenu** : 553 heures de formation réparties sur deux années.

➔ **Enseignement général** : 343 heures.

Module A : Fonction entrepreneuriale

Développer l'entreprise artisanale en utilisant l'ensemble des acteurs institutionnels et privés tout en adoptant des techniques de communication adaptées et ciblées.

Module B : Fonction commerciale

Définir une stratégie commerciale et maîtriser les outils de sa mise en oeuvre.

Module C : Fonction économique et financière

Etablir les documents comptables de référence et procéder à leur analyse.

Module D : Fonction gestion des ressources humaines

Organiser le travail, manager son personnel, analyser les dysfonctionnements, recruter et développer les compétences.

Module E : Fonction accompagnement de l'apprenant

Accompagner l'apprenant dans son projet d'insertion professionnelle, acquérir les compétences pédagogiques pour être tuteur.

Module F : Fonction communiquer à l'international

Correspondre et converser au quotidien et dans le milieu professionnel.

Cours réalisés à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat - EPINAL

➔ **Enseignement professionnel** : 210 heures

Savoir réaliser tous types de croquenbouches

Créer des produits de chocolat et de confiserie innovants

Réaliser une prestation traiteur haute gamme

Créer des produits de glacerie

Fabrication de tous types de viennoiseries classiques et innovantes en forme, en goût, en texture.

Cours réalisés au C.F.A. Pôle des Métiers - EPINAL



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

VOSGES

Inscriptions et montage des dossiers:

Cathy Minella et Eric Simonin

Tél : 03.29.69.55.56 / Fax : 03.29.69.55.57

c.minella@cma-vosges.fr / e.simonin@cma-vosges.fr

