

3.5.47 - BTM . MODULE PROFESSIONNEL PATISSERIE (35 JOURS)

Code 35151BC01/35151BC02/35151BC03/35151BC04/35151BC05 enregistré le 16/12/2020 certificateur CMA FRANCE

Objectif général

- Obtenir une qualification de niveau IV dans le domaine de la pâtisserie

Prérequis

- Personnes titulaires du CAP PATISSERIE et de la mention complémentaire ou d'un BAC Pro

Les + de votre CMA

Nos experts formations vous accompagnent dans :

- La définition de vos besoins,
- L'établissement de votre parcours formation,
- L'étude des modalités de prise en charge.

Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE & PME :

- Accessibles quel que soit votre niveau,
- Directement opérationnelles en entreprise.

Modalité d'inscription

Modalités d'inscription : avant le début de la formation, entretien préalable, dossier d'inscription à compléter et signature d'une convention de formation simplifiée.

ÉLIGIBLE CPF

Durée : 245h

Public : Chefs d'entreprise / Conjoint(s) / Salariés / Demandeur d'emploi

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 5 à 12 stagiaires

Suivi et évaluation :

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Examen final oral avec préparation écrite : Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité professionnelle. Il doit se présenter, s'exprimer sur la thématique du texte et le transposer à sa propre expérience.
- Contrôle continu : A l'écrit, réaliser 5 résumés / commentaires de textes sur les 7 textes préparés.

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Démonstrations par le formateur.
- Atelier participatif en groupe restreint
- Cours théoriques sur la technologie, les outils et les processus
- Exercices pratiques de difficulté croissante, sous contrôle individualisé.
- Travail en autonomie pour la répétition des gestes.
- Projets individuels pour l'application des compétences.

Partout présents

LA CHAMBRE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr



Pour plus d'informations

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**
Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pébre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130.020.878.00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACA

Rdv sur cmar-paca.fr/catalogues-des-formations

Séquence 1 :

Alternance de notions théoriques et de cas pratiques
autour des différents domaines de production : Pâtisserie

Se présenter personnellement

- Décrire : son identité, son parcours de formation, son expérience, ses loisirs, ses projets.

Se présenter professionnellement

- Décrire : son métier, son entreprise, ses activités (ce que je fais, là où j'évolue), son projet professionnel.

Séquence 2 :

Alternance de notions théoriques et de cas pratiques
autour des différents domaines de production : Traiteur

Etudier des textes imposés

- Savoir lire un texte en anglais.
- Traduire le texte.
- Faire un résumé.
- S'exprimer sur la thématique.
- Le transposer à sa propre expérience.