



La rigueur du détail

Le Brevet de Maîtrise Pâtissier est une formation d'excellence destinée aux professionnels souhaitant atteindre le plus haut niveau de qualification artisanale. Il reconnaît une parfaite maîtrise du métier et la capacité à assumer des responsabilités élevées, tant sur le plan technique que managérial.

Le BM Pâtissier forme des experts capables de concevoir des créations de haute qualité, d'organiser et d'optimiser le travail en laboratoire, de manager une équipe et de piloter une activité artisanale dans toutes ses dimensions. Il valorise la rigueur, la créativité maîtrisée et une connaissance approfondie des matières premières.

La grandeur du métier

Le BM Pâtissier prépare à assumer des responsabilités élevées, à diriger un laboratoire, à encadrer une équipe et à porter un projet professionnel ambitieux. Il offre les outils nécessaires pour créer, reprendre ou développer une entreprise, tout en garantissant une production d'excellence et une organisation performante.

Véritable reconnaissance du savoir-faire artisanal, le Brevet de Maîtrise valorise la transmission, l'innovation et le leadership. Il affirme une identité professionnelle forte : celle d'un maître pâtissier, engagé dans l'excellence, la durabilité et l'avenir de son métier.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : BTM Pâtisserie obtenu

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation,

2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 2 ans.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel.

Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (laboratoire pâtisserie).

Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais.

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Poursuites de parcours

✈ En route vers l'emploi :

- Chef pâtissier
- Responsable de production
- Chef de laboratoire (artisanat ou industrie)
- Pâtissier en hôtellerie-restauration haut de gamme
- Formateur en CFA ou lycée professionnel
- Créateur ou repreneur de pâtisserie
- Consultant / chef pâtissier à l'international

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, proposition d'offres d'alternance.

Contenu de la formation

Perfectionnement technique en pâtisserie
Réalisation de pâtisseries classiques et contemporaines
Travail du chocolat, du sucre et des pièces décoratives
Organisation et gestion de la production
Management et animation d'équipe
Gestion d'entreprise (coûts, marges, rentabilité)
Comptabilité et analyse financière
Droit du travail et réglementation professionnelle
Hygiène, sécurité alimentaire et démarche qualité
Développement commercial et relation client
Innovation, créativité et évolution des tendances
Transmission du savoir-faire et pédagogie

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

Examen ponctuel

Les petits +

Interventions de professionnels.
Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France et bien d'autres probablement !

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs.

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'État ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 05/05/26

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents

51 Bd de la Lunade

19000 TULLE

05.55.20.75.20

<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Jérôme BORDES

jbordes@cfa13vents.com

05.55.20.77.63