



ALIMENTATION

LA MAÎTRISE ENTRE VOS MAINS



BREVET
DE MAÎTRISE

CHAMBRE
DES METIERS
Luxembourg

SOMMAIRE

À qui s'adresse cette formation ?

P04

Pourquoi passer le Brevet de Maîtrise Alimentation ?

P06

Aperçu général et description des modules

P08

Organisation de la formation

P10

Fit4Brevet ?

P11

Contacts, liens et modalités d'inscription

P12



À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

LE BREVET DE MAÎTRISE EN MUTATION

Le Brevet de Maîtrise reste le principal **label de qualité** dans le secteur de l'Artisanat. Il est synonyme de résolution de problèmes, de compétence technique et de fiabilité. Le Maître Artisan connaît son métier. Cette qualification nationale vit actuellement un processus de réforme avec pour objectif le renforcement de la qualité et de l'attractivité, mais aussi celui de répondre aux défis du marché (modes de consommation, hygiène des denrées alimentaires, traçabilité des produits, orientation client et diversification de l'offre, digitalisation des services et de la communication, etc.).

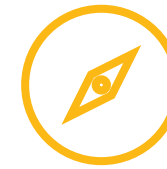
LE BREVET DE MAÎTRISE S'ADRESSE À



Ceux qui ont l'envie
d'entreprendre et
de réaliser des projets



Ceux qui veulent
évoluer vers plus
de responsabilités



Ceux qui veulent
se réorienter

LA FORMATION MENANT AU BREVET DE MAÎTRISE « ALIMENTATION »

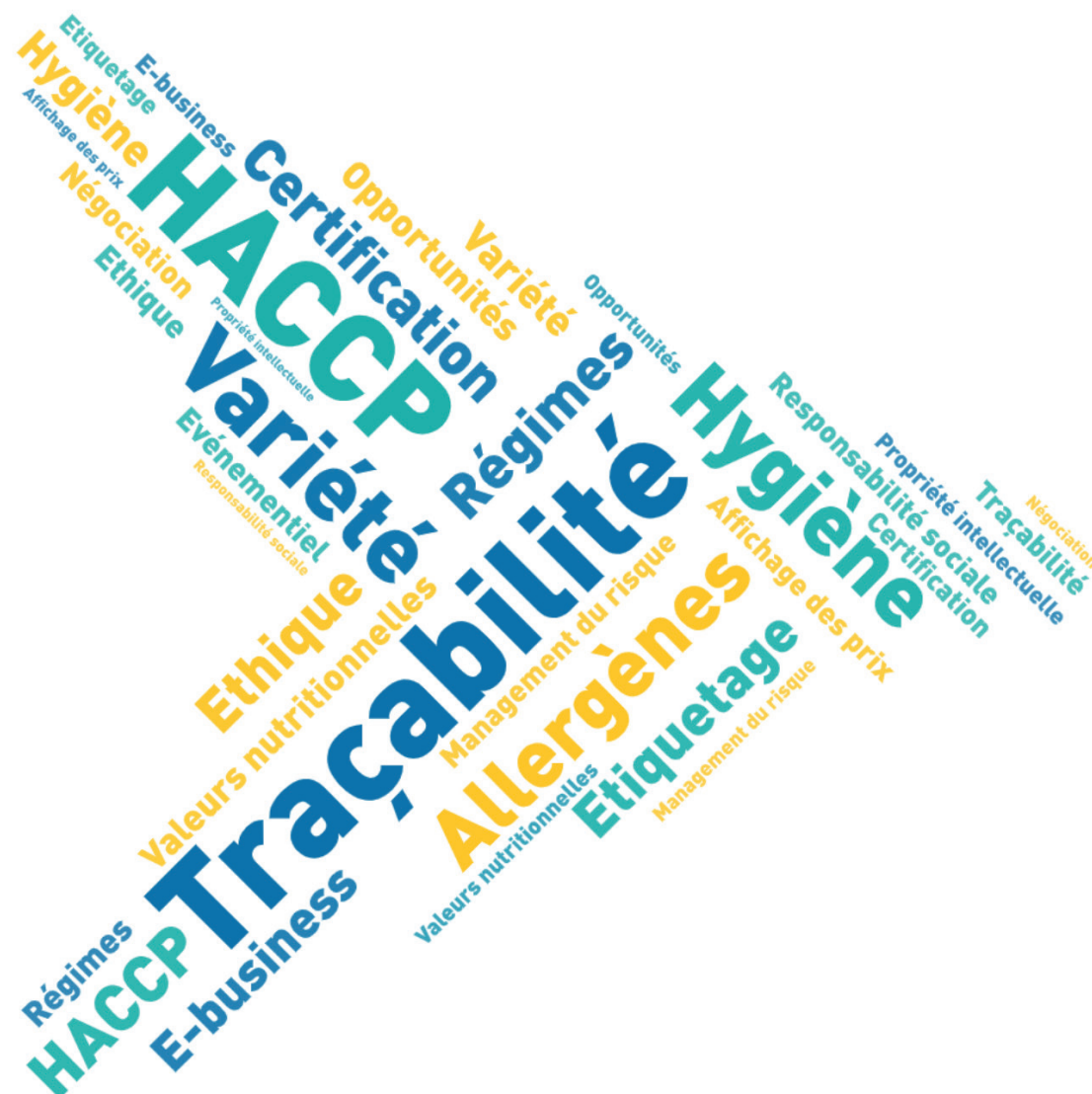
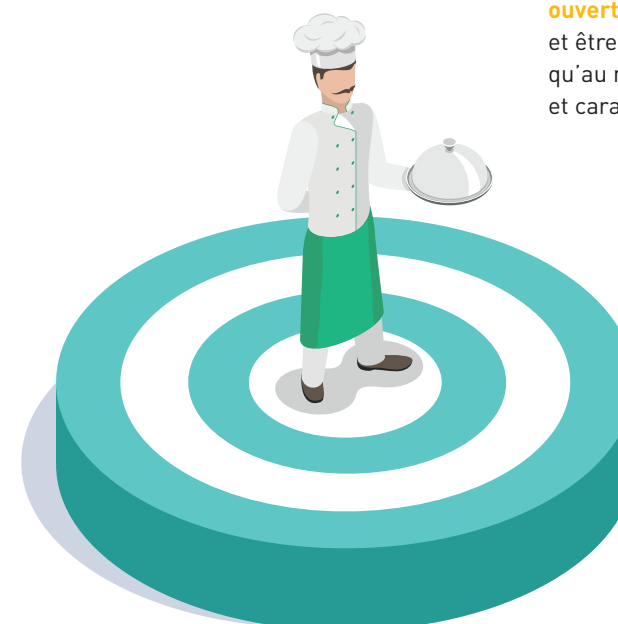
La formation menant au Brevet de Maîtrise « Alimentation » offre les compétences nécessaires pour exercer une activité professionnelle artisanale, et surtout occuper un poste à responsabilités, dans tous les domaines **des activités de boulanger-pâtissier, boucher-charcutier et traiteur**.

Elle permet en outre d'être initiée à la gestion d'une entreprise artisanale.

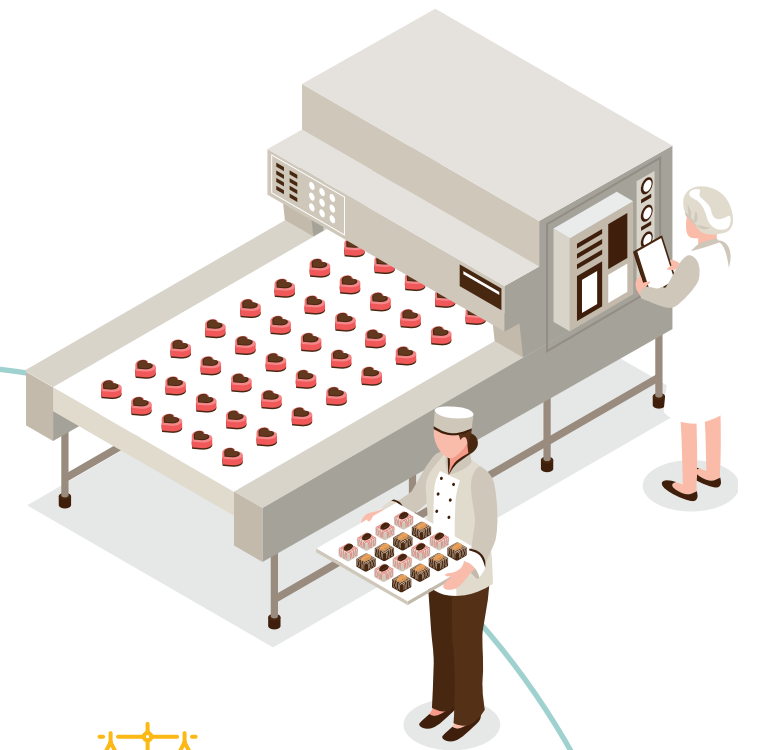
En participant à cette formation, vous serez capable de :

- **travailler** de manière responsable au sein d'équipes d'experts,
- **diriger** des groupes ou des organisations de manière responsable,
- **guider** le développement professionnel d'autres personnes,
- **aborder** des problèmes en équipe avec prévoyance,
- **argumenter** auprès de spécialistes sur des problèmes techniques complexes et sur les solutions à y apporter et mener les développements nécessaires avec eux,
- **définir** des objectifs pour des processus d'apprentissage et de travail, d'y réfléchir et de les évaluer,
- **concevoir** de manière autonome des processus d'apprentissage et des processus de travail durables.

Devenir **Maître Artisan**, c'est posséder une certaine **ouverture d'esprit**, vouloir réaliser des **projets innovants** et être prêt à **prendre ses responsabilités** tant au niveau professionnel qu'au niveau privé, dans un environnement en mutation et caractérisé par la diversité de ses activités.



POURQUOI PASSER LE BREVET DE MAÎTRISE ALIMENTATION ?



01. ECONOMIE

- LABEL DE QUALITÉ
- RÉPONSE AUX EXIGENCES DU MARCHÉ EN MUTATION
- DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ÉNERGIES RENOUVELABLES
- ORIENTATION CLIENT
- INTERDISCIPLINARITÉ
- RECHERCHE DE SOLUTIONS INNOVANTES
- AVOIR UNE VUE PLUS LARGE DU SECTEUR
- ACQUÉRIR UNE MEILLEURE QUALIFICATION POUR ACCÉDER AUX POSTES À RESPONSABILITÉS
- DIGITALISATION



02. FORMATION

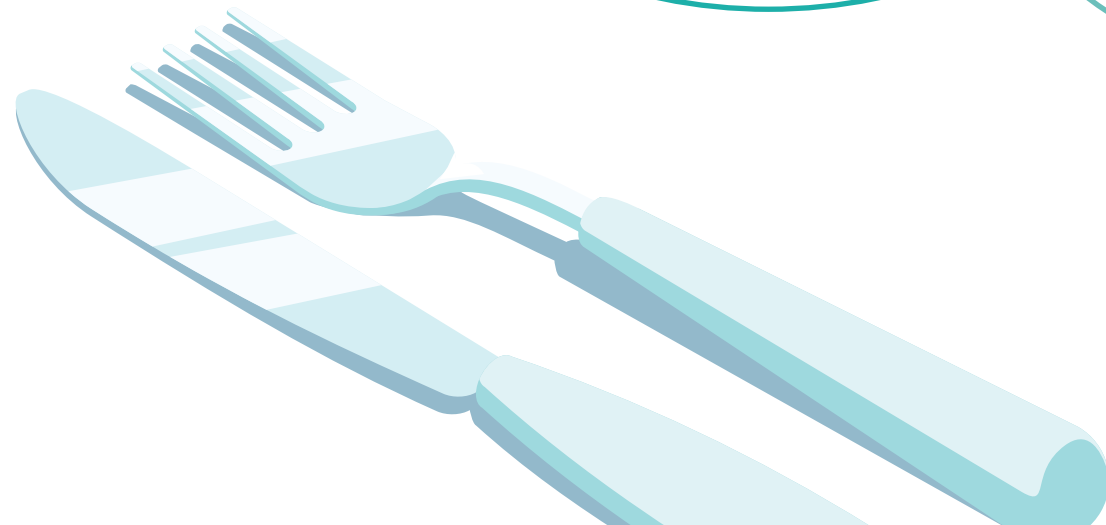
- ORIENTATION PROJETS PRATIQUES
- CONTENUS LARGES ET MODULAIRES
- ENSEIGNEMENT MODERNE AVEC UNE ORIENTATION COMPÉTENCES
- PLUS D'INTERACTIVITÉ ET APPRENTISSAGE AUTODIRIGÉ ET EN COOPÉRATION
- PLATEFORME D'APPRENTISSAGE EN LIGNE



03. DROIT

- DROIT DE FORMER (TRANSMISSION DE SAVOIR)
- DROIT D'ÉTABLISSEMENT (CRÉER UNE ENTREPRISE) DANS UNE PLUS LARGE PANOPLIE D'ACTIVITÉS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION

Les avantages du nouveau brevet **Alimentation** sont nombreux :



APERÇU GÉNÉRAL ET DESCRIPTION DES MODULES



La formation au Brevet de Maîtrise comprend d'une part la pratique et la théorie professionnelle relatives aux activités [modules F, G, H, M et I] et, d'autre part, des modules transversaux obligatoires pour tous les Brevets de Maîtrise [modules A, B, C, D et E]. Le tableau illustre le parcours de formation idéal et recommandé pour le Brevet de Maîtrise Alimentation.

MODULES DE THÉORIE PROFESSIONNELLE

1 ^E ANNÉE	CONNAISSANCES GÉNÉRALES	MODULES DE GESTION D'ENTREPRISE ET DE PÉDAGOGIE APPLIQUÉE	EXAMENS
F	SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET PRINCIPES D'UNE ALIMENTATION Saine ET ÉQUILIBRÉE (54 HRS) septembre - mai : Hygiène (législation, microbiologie, concept HACCP, Guide de bonnes pratiques d'hygiène) ; Traçabilité (législation, mise en place dans l'entreprise) ; Allergènes/intolérances et étiquetage alimentaire ; Additifs ; Définition de la date limite de consommation ; Management du risque ; Calcul des valeurs nutritionnelles ; Régimes/menus spécifiques ; Productions respectueuses des qualités nutritionnelles	A DROIT (40 HRS) B TECHNIQUES QUANTITATIVES DE GESTION (80 HRS)	EXAMEN F + A + B
2 ^E ANNÉE	MANAGEMENT ET TECHNIQUES DE PRODUCTION	C TECHNIQUES DE MANAGEMENT (80 HRS) E PÉDAGOGIE APPLIQUÉE (40 HRS)	EXAMEN G + H + C + E
G	TECHNIQUES DE MANAGEMENT SPÉCIFIQUES AUX ENTREPRISES DE L'ALIMENTATION (51 HRS) septembre - janvier : Sécurité et santé au travail ; Calcul professionnel, calcul du prix et calcul du prix de revient définitif ; Commercialisation de produits et services ; Négociations professionnelles ; Introduction aux opportunités de l'e-business ; Gestion événementielle ; Communication du risque ; Éthique et responsabilité sociale des entreprises ; Mesures de certification ; Droit de la propriété intellectuelle ; Affichage du prix		
H	TECHNIQUES DE PRODUCTION (42 HRS) février - mai : Étapes de transformation/processus de production ; Optimisation des processus ; Logistique et stockage ; Planification d'infrastructures ; Appareils/machines		
3 ^E ANNÉE	TECHNIQUES ET CONCEPTIONS DE METS	D CRÉATION D'ENTREPRISE (24 HRS)	EXAMEN M1 + M2 + M3 + D
M1	CONNAISSANCES TECHNIQUES ET CONCEPTION DE METS BOULANGER-PÂTISSIER (36 HRS) septembre - décembre		
M2	CONNAISSANCES TECHNIQUES ET CONCEPTION DE METS TRAITEUR (36 HRS) janvier - mars		
M3	CONNAISSANCES TECHNIQUES ET CONCEPTION DE METS BOUCHER-CHARCUTIER (36 HRS) mars - mai		
PRATIQUE PROFESSIONNELLE		EXAMEN DE PRATIQUE PROFESSIONNELLE I « Maître Artisan en Alimentation » + spécialisation selon l'activité spécifique choisie	
I	BOULANGER / PÂTISSIER (44 HRS) septembre - octobre	OU	TRAITEUR (34 HRS)
		OU	BOUCHER / CHARCUTIER (40 HRS)

ORGANISATION DE LA FORMATION

FIT4BREVET ?

Pour vous assurer une préparation optimale aux examens du Brevet de Maîtrise, la Chambre des Métiers vous offre une formation préparatoire complète.

LES ÉLÉMENTS CENTRAUX DE CETTE FORMATION :

- Une formation en cours d'emploi
- Un parcours de formation recommandé organisé en modules sur une durée de 3 années et demie
- Les candidats au Brevet de Maîtrise ont droit au congé de formation
- **Aucune dispense de fréquentation des cours n'est possible** pour les cours de théorie et de pratique professionnelle (modules F, G, H, M et I) ainsi que pour les cours de pédagogie appliquée et de création d'entreprise (modules D et E)

LES COURS :

- Les cours de théorie professionnelle sont organisés en semaine (septembre à juillet, cours en soirée, cours en bloc et les weekends possibles)
- Les cours généraux en gestion d'entreprise sont organisés en fin de semaine (septembre à avril)
- Les cours sont organisés en présentiel et à distance (travail personnel à domicile nécessaire)
- Les candidats au Brevet de Maîtrise « Alimentation » devront obligatoirement suivre les 3 cours de théorie professionnelle spécifiques aux différentes activités proposées dans le cadre du module M
- Les candidats doivent choisir un domaine de spécialisation (module I).
Le diplôme du Brevet de Maîtrise « Alimentation » portera aussi le nom de la spécialisation choisie
- Les cours sont caractérisés par une **orientation projets** et une approche par compétences
- Une séance de lancement et de soutien dans l'apprentissage auto-dirigé est organisée en début de formation

LES EXAMENS :

- Chaque module est sanctionné par un examen (examens théoriques organisés entre avril et juillet, examens de gestion d'entreprise organisés pendant les vacances scolaires de Pâques)
- Deux sessions d'examens sont en principe organisées chaque année
- L'examen pratique final est organisé en dernière année de formation à la suite des cours pratiques et portera sur la spécialisation choisie



8 QUESTIONS À SE POSER

Est-ce que j'ai un objectif clair ?

Un objectif est un rêve que l'on concrétise, que l'on modélise et vers lequel on avance. Lorsque l'on se fixe un objectif on passe alors du rêve au projet.

Quelle motivation ai-je pour suivre les cours du Brevet Alimentation ?

Avoir des objectifs nous motive. Est-ce que je veux évoluer et avancer dans ma carrière, devenir indépendant ou tout simplement avoir une meilleure qualification ?

Est-ce que je me sens prêt à m'engager dans mon propre parcours d'apprentissage ?

Lors de cette formation, vous travaillez sur des projets concrets et vous devenez acteur de votre propre évolution. « Vouloir ne suffit pas, il faut aussi agir. » (Goethe)

Que suis-je prêt à investir à côté de mes parcours professionnel et privé ?

On peut compter entre 12 et 15 heures par semaine en investissement personnel (cours en présence et en ligne, préparation personnelle et phase d'auto-apprentissage, préparation aux examens).

Est-ce que mon entourage me soutient dans cette démarche ?

Le soutien moral et organisationnel de votre entourage est très important pour garder votre motivation tout au long de votre parcours.

Est-ce que je suis prêt à changer de perspective ?

Cette formation vous permet d'acquérir une ouverture d'esprit et de changer la perspective « métier » en une perspective plus large englobant tout le domaine de l'alimentation.

Est-ce que je suis prêt à collaborer sur des projets communs avec d'autres corps de métiers et à avancer en groupe ?

Chacun est expert dans un métier et doit partager ses compétences et expériences pour avancer au sein d'un groupe.

Est-ce que je suis prêt à m'investir davantage pour évoluer sur le volet pratique ?

Le volet pratique est validé par un examen pratique final. En plus des cours pratiques proposés, il vous faut acquérir l'expérience et la maturité du geste au quotidien pour atteindre un niveau d'excellence.

CONTACTS, LIENS ET MODALITÉS D'INSCRIPTION

**LES INSCRIPTIONS SONT OUVERTES À PARTIR DU 15 JUIN
SUR [HANDSUP.LU/BREVET-MAITRISE](https://handsup.lu/brevet-maitrise)**

POUR VOUS INSCRIRE, IL SUFFIT :

- d'un diplôme de niveau DAP minimum ou tout autre diplôme de niveau supérieur, luxembourgeois ou étranger, reconnu équivalent par le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (www.men.lu)
- d'une pièce d'identité
- d'un certificat de travail (si disponible), attestant d'une expérience professionnelle d'au moins un an (après le DAP ou dernier diplôme obtenu) dans le domaine d'activité de l'alimentation.
Le certificat doit être remis avant l'admission à l'examen pratique.

LANGUE DE FORMATION :



Luxembourgeois et Allemand ou



Français

TARIFS FORFAITAIRES :

- 600 € / an pour la participation aux cours,
- 300 € / session d'examen.

VOUS SOUHAITEZ PLUS D'INFORMATION ?

Retrouvez toutes les informations sur handsup.lu/brevet-maitrise

Besoin d'un conseil personnalisé ? Contactez-nous !

brevet@cdm.lu ou **+352 42 67 67 – 540**

Nos conseillers en formation vous reçoivent sur rendez-vous.

