



**BREVET
DE MAÎTRISE**

BREVET DE MAÎTRISE ARTISAN EN ALIMENTATION

Modules de la gestion d'entreprise et pédagogie appliquée

Cours de septembre à mars à Luxembourg-ville
vendredi 17h30 – 21h00 ou samedi 14h00 – 17h30 ou dimanche 8h00 – 11h30

Module A Droit	Droit du travail et social	20 heures
	Droit de l'entreprise	20 heures
Module B Techniques quantitatives de gestion	Mécanismes comptables et analyses financières	40 heures
	Calcul des salaires	20 heures
	Calcul du prix de revient	20 heures
Module C Techniques de management	Techniques de communication	40 heures
	Gestion du personnel	20 heures
	Organisation de l'entreprise	20 heures
Module D Création d'entreprise	Création d'entreprise	24 heures
Module E Pédagogie appliquée	Pédagogie appliquée	24 heures

Modules de la théorie professionnelle et pratique professionnelle

Cours de septembre à mars à Luxembourg-ville/Diekirch
(lundi-vendredi soir ou samedi matin, selon l'horaire imposé)

Module F	Sécurité alimentaire et Principes d'une alimentation saine et équilibrée	54 heures
Module G	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation	51 heures
Module H	Techniques de production	42 heures
Module M Conception de mets	M boulanger-pâtissier	108 heures
	M traiteur	
	M boucher-charcutier	
Module I	Examen pratique (Pièce de maîtrise, dossier de maîtrise, épreuve pratique)	40 heures (heures max.)

TARIFS

600 €/an pour la participation aux cours, quel que soit le nombre de modules suivis (modules A à M)

300 €/session d'examen, quel que soit le nombre de modules présentés

CONTACT ET INFORMATION

2. Circuit de la Foire Internationale
L-1347 Luxembourg-Kirchberg
B.P. 1604 - L-1016 Luxembourg

Tél.: (+352) 42 67 67 - 540
E-mail: brevet@cdm.lu

www.brevet.cdm.lu/fr





**BREVET
DE MAÎTRISE**

BREVET DE MAÎTRISE ARTISAN EN ALIMENTATION

Formations préparatoires à l'examen pratique

Le détail des formations peut être consulté sur le site www.cdm.lu/formation-continue

Les candidats inscrits au Brevet de Maîtrise alimentation devront choisir le domaine d'activité spécifique (boulangier/pâtissier, traiteur ou boucher) pour la partie pratique professionnelle.

Le diplôme portera alors le nom de « Artisan en Alimentation » ainsi que la spécialisation comme une mention supplémentaire.

Les candidats sont tenus de passer une spécialité parmi cette liste ci-dessous.

Cours pratique boulangier-pâtissier	44 heures	Inclus dans le prix lors de l'inscription pour l'année en cours
Cours pratique traiteur	34 heures	
Cours pratique boucher-charcutier	40 heures	

CONTACT ET INFORMATION

2. Circuit de la Foire Internationale
L-1347 Luxembourg-Kirchberg
B.P. 1604 - L-1016 Luxembourg

Tél.: (+352) 42 67 67 - 540
E-mail: brevet@cdm.lu

www.brevet.cdm.lu/fr

