



Programme cadre du Brevet de Maîtrise

« Maître Artisan en Alimentation »

Table des matières

1. Profil de compétences général.....	3
2. Profil des compétences professionnelles – résumé.....	4
3. Aperçu général et parcours de formation recommandé.....	6
4. Description des modules : programme détaillé des objectifs d'apprentissage. 8	
4.1. Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée	9
4.2. Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation	11
4.3. Module H : Techniques de production	13
4.4. Module M : Connaissances techniques et conception de mets	15
4.4.1. <i>Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boulanger-pâtissier ».....</i>	<i>16</i>
4.4.2. <i>Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets – boucher »</i>	<i>17</i>
4.4.3. <i>Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - traiteur »</i>	<i>19</i>
4.5. Module I : Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »	20
4.6. Module I: Pratique professionnelle « boucher »	21
4.7. Module I: Pratique professionnelle « traiteur ».....	22
5. Organisation et programme détaillé de l'examen de maîtrise.....	23
5.1. Programme de l'examen de théorie professionnelle	23
5.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle	23
5.2.1. <i>Modalités de contrôle et d'évaluation.....</i>	<i>24</i>
6. Lieux des cours et prérequis de matériel	24
7. Bases légales en relation avec le Brevet de Maîtrise	25

1. Profil de compétences général

La formation menant au Brevet de Maîtrise « Maître Artisan en Alimentation » donne les qualifications nécessaires pour exercer une activité professionnelle artisanale, et surtout occuper un poste à responsabilité, dans tous les domaines d'activités du secteur de l'alimentation ; elle permet en outre de s'initier à la gestion d'entreprise et au management d'une entreprise artisanale.

Le Brevet de Maîtrise « Maître Artisan en Alimentation » comprend pour toutes les spécialités des cours communs de théorie professionnelle et de pratique professionnelle regroupés en divers modules. Outre les examens théoriques se tenant généralement à la fin des modules, les candidats doivent également passer des examens pratiques.

Lors de ces examens pratiques, les candidats au Brevet de Maîtrise ont la possibilité de choisir individuellement leur spécialisation artisanale. Ils sont tenus de passer au moins une spécialité – les examens pratiques suivants sont possibles :

- boulanger-pâtissier et/ou
- boucher et/ou
- traiteur.

La spécialité du domaine d'activité choisi est inscrite sur le diplôme du Brevet de Maîtrise « Maître Artisan en Alimentation ».

Profil des compétences professionnelles

Les maîtres artisans en alimentation comprennent le contexte de leur environnement d'apprentissage et de travail. Ils démontrent leurs connaissances sous forme d'un savoir fondé sur des faits et que l'on peut décrire à travers le langage (savoir déclaratif – description de faits et de résultats). Ces connaissances prennent en outre la forme d'un savoir se référant à des actions et des processus (savoir procédural – comment quelque chose est mis en œuvre). De plus, les maîtres artisans sont en mesure d'acquérir et d'exploiter des aptitudes, des compétences et des connaissances professionnelles, et ils sont capables, de façon générale, de traiter de manière ciblée des problèmes survenant dans leur domaine d'activité (connaissances méthodologiques).

Les maîtres artisans qualifiés jouissent d'une compréhension aiguë des théories, applications pratiques et méthodes spécifiques aux métiers de l'artisanat alimentaire (conception de mets, sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée spécifiques, ainsi que techniques de production) et d'un savoir spécifique en matière de gestion d'entreprises alimentaires. En outre, le profil de compétences du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » se distingue par les caractéristiques suivantes – eu égard au cadre luxembourgeois des qualifications (CLQ) ¹ – :

¹Voir le « Rapport de référencement du cadre luxembourgeois des qualifications vers le cadre européen des certifications pour la formation tout au long de la vie et le cadre de qualification dans l'espace européen de l'Enseignement Supérieur » ; URL : <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/Zuordnungsbericht.pdf> URL: <https://ec.europa.eu/ploteus/sites/eac-eqf/files/Zuordnungsbericht.pdf>

Connaissances :

Les maîtres artisans en alimentation possèdent des connaissances procédurales, déclaratives et méthodologiques avancées dans leur domaine d'activité. Ils sont à même d'analyser, d'interpréter et d'évaluer ces connaissances de manière critique et comprennent le contexte de leur domaine d'activité.

Aptitudes :

Les maîtres artisans en alimentation possèdent un savoir-faire approfondi et font preuve de sens d'innovation afin de résoudre des problèmes complexes et imprévisibles dans le secteur d'activité spécialisé et spécifique de l'alimentation.

Les maîtres artisans en alimentation parviennent à gérer des projets de travail complexes et peuvent communiquer des informations, des idées, des problèmes et des solutions en lien avec leur domaine d'activité en tenant compte du public cible.

Attitudes :

Les maîtres artisans en alimentation sont à même de se former un jugement et peuvent à cet égard rassembler et interpréter des données pertinentes afin de formuler des avis qui intègrent une réflexion sur des problématiques sociétales, professionnelles ou éthiques.

Concernant l'acquisition de compétences, ils peuvent développer des stratégies d'apprentissage permettant de maîtriser des processus et des situations complexes. En outre, ils prennent des responsabilités concernant le développement des performances des collaborateurs et de l'équipe, et ils sont capables de faire preuve d'autonomie et d'une faculté de jugement générale.

2. Profil des compétences professionnelles – résumé

La transmission des connaissances, des aptitudes et des attitudes s'effectue dans le cadre de différents modules. Ces derniers reprennent les domaines d'apprentissage et d'activité de l'alimentation dans le contexte du Brevet de Maîtrise. À cet égard, il convient de distinguer entre les modules de théorie professionnelle et ceux de pratique professionnelle ainsi que les modules généraux en gestion d'entreprise et pédagogie. Le profil de compétences du Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation » se compose des priorités de formation suivantes, organisées en modules :


Modules de théorie professionnelle	Modules généraux en gestion d'entreprise et de pédagogie
<p>MODULE F Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée</p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiène, traçabilité, allergènes/intolérances, étiquetage, additifs, définition de la date limite de consommation, management du risque, calcul des valeurs nutritionnelles, régimes/menus spécifiques et productions respectueuses des qualités nutritionnelles 	<p>MODULE A Droit du travail et social</p> <ul style="list-style-type: none"> Droit du travail & droit social, droit des entreprises
<p>MODULE G Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> Sécurité et santé au travail, calcul professionnel/calcul du prix de revient, commercialisation et négociations, introduction au commerce en ligne, gestion événementielle, communication du risque, responsabilité sociale, certification, droit de la propriété, affichage du prix 	<p>MODULE B Techniques quantitatives de gestion</p> <ul style="list-style-type: none"> Mécanismes comptables, calcul des salaires, calcul du prix de revient
<p>MODULE H Techniques de production</p> <ul style="list-style-type: none"> Étapes de transformation/processus, optimisation des processus, logistique de stockage, infrastructures, appareils/machines 	<p>MODULE C Techniques de management</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestion du personnel, communication et organisation de l'entreprise
<p>MODULE M Conception de mets Boulangier-Pâtissier, Boucher, Traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> Connaissance des marchandises et des matières premières : manipulation, propriétés et critères de fraîcheur ; élaboration de recettes 	<p>MODULE D Création d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> Création d'entreprise, y compris travail comme indépendant, personnalité du créateur d'entreprise
	<p>MODULE E Pédagogie appliquée</p> <ul style="list-style-type: none"> Système éducatif, formation des apprentis, formation sur le poste de travail
Modules de pratique professionnelle	
<p>MODULE I Pratique professionnelle Boulangier-Pâtissier, Bouche, Traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabrication de marchandises, produits et mets/buffets spécifiques au domaine d'activité, ainsi qu'évaluation, planification, livraison et transformation qui y sont associées et vente 	

3. Aperçu général et parcours de formation recommandé

La formation au Brevet de Maîtrise comprend d'un côté une part de pratique et de théorie professionnelles spécifiques à chaque métier [modules F, G, H, M et I] et, d'un autre côté, des modules transversaux obligatoires pour tous les Brevets de Maîtrise [modules A, B, C, D, E]. Cette formation en cours d'emploi s'étend en règle générale sur trois ans et ne doit pas dépasser la durée maximum légale de six ans. Il est cependant possible d'achever la formation plus tôt.

Le tableau ci-dessous illustre le parcours idéal recommandé pour la formation menant au Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation ». Les heures indiquées correspondent au volume du temps de présence respectif pour les divers modules et indiquent le nombre d'heures maximal consacré à chaque module. De plus, il convient de tenir compte du temps additionnel dédié à la phase d'auto-apprentissage et à la préparation des examens. Ces informations se retrouvent dans les différentes descriptions des modules au chapitre suivant. Tous les modules ne sont pas proposés chaque année, ni dans chaque langue – ces informations spécifiques peuvent être consultées sur le site internet de la Chambre des Métiers www.handsup.lu.

Tous les candidats devront obligatoirement suivre les 3 cours de la théorie professionnelle (Module M) spécifiques aux différentes activités. Les candidats devront choisir le domaine d'activité spécifique (boulangier/pâtissier, boucher ou traiteur) pour la partie pratique professionnelle (cours et examen du module I) lors de l'inscription en dernière année. Le diplôme portera alors le nom de cette spécialisation comme mention supplémentaire.

Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »			
 Déroulement de la formation	<p>MODULE I <i>Titre</i> : Pratique professionnelle Boulanger-pâtissier (max. 80 h.) Boucher (max. 60 h.) Traiteur (max. 60 h.)</p>	<p>MODULE E <i>Titre</i> : Pédagogie appliquée</p>	
	<p>MODULE H (max. 60 h.) <i>Titre</i> : Techniques de production</p>	<p>MODULE M (max. 180 h.) <i>Titre</i> : Connaissances techniques et conception de mets</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boulanger-pâtissier • Boucher • Traiteur <p>[Conn. des marchandises et des matières premières et élaboration de recettes]</p>	<p>MODULE D <i>Titre</i> : Création d'entreprise</p> <p>MODULE A <i>Titre</i> : Droit du travail et social <i>Cours</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Droit du travail/social • Droit des sociétés
	<p>MODULE G (max. 60 h.) <i>Titre</i> : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation</p>	<p>MODULE C <i>Titre</i> : Techniques de management <i>Cours</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communication • Gestion du personnel • Org. de l'entreprise 	
	<p>MODULE F (max. 80 h.) <i>Titre</i> : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée</p>	<p>MODULE B <i>Titre</i> : Techniques quantitatives de gestion <i>Cours</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcul des salaires • Méca. comptables • Calcul du prix de revient 	
	<p>Théorie et pratique professionnelles (max. 460 heures)</p>	<p>Organisation et gestion d'entreprise et pédagogie appliquée</p>	

4. Description des modules : programme détaillé des objectifs d'apprentissage

Les modules proposés dans le cadre du Brevet de Maîtrise sont des unités d'enseignement et d'apprentissage complètes, coordonnées dans le temps et d'un point de vue thématique, qui permettent d'atteindre des objectifs d'apprentissage définis en termes de contenu et de transmettre des compétences déterminées. À cet égard, les modules peuvent se composer de plusieurs matières afin de permettre l'acquisition de compétences exhaustives. Le cas échéant, le module est décrit uniquement de manière générale et les informations concrètes correspondantes sont alors détaillées dans les matières respectives.

Les modules peuvent être dispensés sous diverses formes didactiques et pédagogiques, telles que des séminaires, un apprentissage en ligne (e-learning), des exercices, etc., et ils sont en règle générale sanctionnés par un examen. Les examens se réfèrent aux contenus et objectifs d'apprentissage des cours qui composent le module correspondant et qui sont définis dans les descriptions de modules. Vous trouverez ci-après des informations détaillées concernant les offres de formation et les acquis nécessaires.

Aperçu général :

- Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
- Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
- Module H : Techniques de production
- Module M : Connaissances techniques et conception de mets
 - ◆ Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
 - ◆ Connaissances techniques et conception de mets « boucher »
 - ◆ Connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
- Module I : Pratique professionnelle
 - ◆ Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier » ou
 - ◆ Pratique professionnelle « boucher » ou
 - ◆ Pratique professionnelle « traiteur »

4.1. Module F : Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée

Titre du module	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
Codification du module	F
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Sécurité alimentaire et principes d'une alimentation saine et équilibrée
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 80 heures sur une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	1ère année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Contenus du module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hygiène : législation, concept HACCP, guide de bonnes pratiques d'hygiène 2. Hygiène : microbiologie 3. Traçabilité (législation, mise en place dans l'entreprise) 4. Allergènes/intolérances et étiquetage alimentaire 5. Additifs 6. Définition de la date limite de consommation 7. Management du risque 8. Calcul des valeurs nutritionnelles 9. Régimes/menus spécifiques 10. Productions respectueuses des qualités nutritionnelles
Acquis de formation/compétences	
<ul style="list-style-type: none"> • Le maître artisan est... • convaincu par les exigences des législations applicables dans le cadre de la sécurité alimentaire, et il y satisfait. Il est capable d'évaluer le respect des exigences légales dans sa pratique et, si nécessaire, de planifier et de mettre en œuvre dans son entreprise les modifications ou adaptations requises (notamment au regard des règlements suivants : 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1169/2011 et leurs possibles mises à jours et évolutions.). • en mesure de décrire les fondements de la microbiologie concernant la sécurité alimentaire et d'expliquer les facteurs de croissance ainsi que la maîtrise des microorganismes. • en mesure, sur la base des enseignements de la microbiologie, de mettre en relation les conséquences professionnelles pour ses produits, telles que les pathologies alimentaires ou les risques d'intoxication, et d'agir de manière proactive. • en mesure d'interpréter les résultats d'une analyse microbiologique réalisée par des laboratoires accrédités. • en mesure de décrire toutes les étapes d'un concept HACCP et de les mettre en place pour ses différents produits. • en mesure d'expliquer la mise en œuvre du concept HACCP et d'appliquer les directives de la bonne pratique en matière d'hygiène. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • en mesure de juger les résultats d'une procédure d'audit (visant à la vérification de la mise en œuvre de systèmes HACCP). Il doit tirer des conclusions sur la base de ces résultats en vue d'améliorer les systèmes et mettre ces améliorations en œuvre à travers des actions précises. • capable de vérifier comment la traçabilité doit être mise en œuvre dans sa propre entreprise. • en mesure d'organiser et d'évaluer la traçabilité pour ses produits dans l'entreprise. • en mesure d'énumérer les logiciels actuels de gestion administrative et procédurale et de sélectionner une solution après analyse des avantages et des inconvénients. • convaincu par les exigences de la législation applicable dans le cadre de l'étiquetage alimentaire, et il y satisfait. Il est capable de rédiger et de contrôler des étiquettes pour ses produits. • en mesure d'informer ses clients sur les allergènes contenus dans ses produits ou les intolérances qu'ils peuvent provoquer, en tenant compte de simples tableaux et supports d'information adaptés aux PME alimentaires. • en mesure de nommer les principaux allergènes et intolérances, ainsi que d'établir des étiquettes et d'en vérifier l'exactitude sur cette base. De plus, le maître artisan est à même de citer les risques et les effets d'allergies et intolérances alimentaires. • en mesure de nommer les additifs dans le secteur alimentaire ainsi que les législations qui s'y appliquent. Concernant sa production, il sait par ailleurs où consulter les exigences légales respectives et comment s'y confirmer concrètement. • en mesure de définir les dates limites de consommation spécifiques à un produit et à une production. • en mesure, dans des situations critiques, par exemple en cas de maladie provoquée suite à la consommation de ses produits alimentaires, d'analyser objectivement le déroulement et de communiquer à ce propos, et il est capable de définir toutes les mesures permettant d'identifier, d'analyser, d'évaluer, de surveiller et de contrôler les risques. • en mesure de transposer les méthodes théoriques de calcul à ses produits conformément aux fiches de données techniques et de les exécuter dans Microsoft Excel ou d'autres tableurs numériques. • en mesure de décrire des régimes et menus spécifiques et de sélectionner les produits correspondants en fonction de la demande des clients ou des tendances du marché. • en mesure de décrire, d'appliquer et d'évaluer les principes de préservation des nutriments (méthodes de cuisson, conservation, refroidissement rapide, maturation) dans la production – en tenant compte de la sécurité alimentaire.
Méthodes d'enseignement des matières du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Journal d'apprentissage [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 80 heures en présentiel ou en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.

Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.2. Module G : Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation

Titre du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Codification du module	Module G
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de management spécifiques aux entreprises de l'alimentation
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Contenus du module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sécurité et santé au travail 2. Calcul professionnel, calcul du prix et calcul du prix de revient définitif 3. Commercialisation de produits et services 4. Négociations professionnelles 5. Introduction aux opportunités de l'e-business 6. Gestion événementielle 7. Communication du risque 8. Éthique et responsabilité sociale des entreprises 9. Mesures de certification 10. Droit de la propriété intellectuelle 11. Affichage du prix

Acquis de formation/compétences	
<ul style="list-style-type: none"> • Le maître artisan est... • en mesure de répondre aux exigences légales en matière de sécurité et de santé au travail dans une entreprise alimentaire, ce de manière autonome et exhaustive. Il est à même d'appliquer les aspects des procédures d'analyse, d'évaluation du risque, d'équipement de travail et de communication qui y sont liés et de mettre en œuvre des mesures (de protection) visant la prévention de risques professionnels dans l'entreprise. • convaincu par un manuel de « Sécurité et santé au travail » et il est à même de structurer et d'élaborer de façon autonome un tel manuel spécifique à son métier. Il est en mesure d'identifier des lacunes en matière de sécurité et de santé au travail, ainsi que de mettre en œuvre des améliorations et d'évaluer l'application du manuel dans la pratique. • en mesure d'élaborer et d'évaluer un calcul du prix différencié. Il est capable de déterminer le calcul professionnel pour le domaine de l'artisanat alimentaire, d'établir des calculs de prix spécifiques aux produits et de les évaluer. En outre, le maître artisan est à même d'appliquer les principes du calcul du prix de revient définitif et le contrôle des performances et de mettre des améliorations en place. • en mesure d'appliquer les fondements du marketing à son entreprise, ce en tenant compte de l'offre de prestations axée sur le client et le produit. Dans ce contexte, il est capable de planifier et d'exécuter des actions promotionnelles. En outre, le maître artisan est en mesure de mener des entretiens de vente et de conseil. • en mesure de commander des études de marché et de tendances et d'en interpréter les résultats afin de planifier et de mettre en œuvre des actions promotionnelles. • en mesure d'évaluer les évolutions actuelles et les nouveaux produits et services, d'effectuer des recherches à ce propos et d'utiliser des sources représentatives. • en mesure d'appliquer les fondements de négociations professionnelles et d'identifier ses propres forces et ses propres faiblesses lors de négociations afin de renforcer sa propre position de négociation et de gérer des situations de négociation complexes. • en mesure de comprendre les possibilités offertes par le commerce en ligne et de les appliquer à ses processus opérationnels. Le maître artisan est convaincu par les atouts de la numérisation et il est capable de les utiliser pour optimiser sa gestion de l'entreprise ainsi que les processus de production et de travail. À cet égard, le maître artisan est à même de d'évaluer les avantages et les inconvénients et de recourir de façon ciblée au support numérique. • en mesure d'établir sa planification, son organisation et sa logistique en fonction du déroulement d'événements et réceptions externes. • en mesure, sur la base des conclusions d'une gestion du risque, de planifier une communication élémentaire du risque. • convaincu par des principes tels que le développement durable ou la responsabilité sociale au service de la coordination d'une gestion d'entreprise fondée sur des valeurs, et il est à même de contrôler et mettre en œuvre des décisions stratégiques en découlant pour son entreprise. • en mesure de faire la distinction entre les principales certifications dans le secteur alimentaire (p. ex. : BRC, ISO 22000, IFS, certifications bio, label SDK). Il est capable de s'y adapter au regard des exigences spécifiques aux clients et aux marchés et de les mettre en œuvre. • en mesure d'appliquer à son entreprise les exigences législatives en matière de droit de la propriété intellectuelle. • en mesure d'appliquer à ses produits les exigences législatives en matière d'affichage du prix. 	
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne

Formes d'examen possibles	<input checked="" type="checkbox"/> Examen écrit <input checked="" type="checkbox"/> Examen oral <input checked="" type="checkbox"/> Exposé, présentation orale <input checked="" type="checkbox"/> Présentation sous forme d'affiche <input checked="" type="checkbox"/> Activités pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Journal d'apprentissage <input checked="" type="checkbox"/> Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel ou en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.3. Module H : Techniques de production

Titre du module	Techniques de production
Codification du module	Module H
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Techniques de production
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	2ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Contenus du module	<ol style="list-style-type: none"> 1. Étapes de transformation/processus de production 2. Optimisation des processus 3. Logistique et stockage 4. Planification d'infrastructures 5. Appareils/machines

Acquis de formation/compétences

Le maître artisan est...

- en mesure d'appliquer les étapes de production (étapes/processus de transformation) à son domaine d'activité spécifique et de les analyser. Il est capable de les évaluer à l'aube des critères de rentabilité, ainsi que de qualité et de sécurité des aliments.
- en mesure d'évaluer à l'achat la qualité de toutes les matières premières utilisées dans la production du domaine d'activité spécifique concerné. En outre, il est à même de sélectionner les matières premières au regard de leurs propriétés, adaptées à la production et aux produits finaux.
- en mesure de définir la consommation de matières premières tout au long du processus de production sur la base d'une planification prévisionnelle de la production et des ventes, de même qu'il est capable de déterminer une valeur minimale de l'approvisionnement des stocks. Sur cette base, il peut justifier dans le temps les commandes de matières premières et les calculer à l'aide de formules mathématiques dans Microsoft Excel ou d'autres programmes de calcul numériques.
- en mesure de décrire les processus de technologie alimentaire applicables à ses produits. Il peut justifier la mise en œuvre des processus de transformation au regard de la rentabilité, de la qualité et la sécurité des aliments, ainsi que de la conservation.
- en mesure de sélectionner les diverses techniques (pasteurisation, stérilisation, gaz de protection, sous-vide, conserves en verre, hygrométrie, Cook and Chill, régulation de température, refroidissement rapide) du processus de conservation en fonction des propriétés du produit concerné.
- en mesure de planifier et d'organiser la vente de ses produits conformément aux prescriptions légales, ainsi que de l'adapter aux circonstances externes spécifiques, concernant la rentabilité, à la situation du marché et aux exigences du client.
- en mesure d'améliorer en continu l'efficacité et la performance des processus de production existants ainsi que l'utilisation des ressources requises à cet égard (notamment à l'aide d'outils informatiques).
- en mesure d'analyser et de modéliser des processus globaux et phases de processus visualisés (visualisations de processus).
- en mesure de réaliser l'étude systématique (analyse) de processus ainsi que leur décomposition en parties distinctes.
- en mesure d'acquérir une compréhension du processus et d'identifier les points faibles et les potentiels d'amélioration.
- en mesure d'évaluer ces potentiels d'amélioration et de les intégrer dans les calculs de coûts correspondants spécifiques aux divers produits.
- en mesure de structurer sa gamme de produits et de l'optimiser afin de réduire tout gaspillage alimentaire éventuel.
- en mesure de décrire les fonctions et missions du stockage, d'en défendre les règles fondamentales, ainsi que de planifier et, le cas échéant, de simplifier la logistique et le stockage pour la rendre plus efficace.
- en mesure de mettre en œuvre et d'évaluer de façon systématique la conception et la planification d'infrastructures opérationnelles, en tenant compte des aspects ergonomiques, des prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité, ainsi que des processus et types de production.
- en mesure d'optimiser la performance et la rentabilité des machines présentes dans l'entreprise et de procéder à leur maintenance. De plus, il est capable de sélectionner des machines et outils modernes, adaptés à l'activité de l'entreprise et répondant aux normes minimales en termes de sécurité et d'hygiène.
- en mesure d'évaluer les processus de production de conserves et semi-conserves.

	<ul style="list-style-type: none"> en mesure d'énoncer la définition et les principes fondamentaux des processus de production et des processus issus de la gastronomie systémique.
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Journal d'apprentissage [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.4. Module M : Connaissances techniques et conception de mets

Titre du module	Connaissances techniques et conception de mets
Codification du module	Module M
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matières du module	Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
	Connaissances techniques et conception de mets « boucher »
	Connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	(max.) 180 heures sur une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Le module est conçu comme un module de Blended Learning, c'est-à-dire que les contenus sont proposés tant dans le cadre de cours en présentiel qu'en ligne, sous forme électronique. Les contenus numériques peuvent servir à la fois à la transmission des connaissances et au soutien lors de la phase d'auto-apprentissage.
Contenus du module	Le module comprend les priorités thématiques suivantes : <ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes

Acquis de formation/compétences	Le maître artisan possède les compétences décrites dans les diverses matières du module.
Méthodes d'enseignement des matières du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<input checked="" type="checkbox"/> Examen écrit
	<input checked="" type="checkbox"/> Examen oral
	<input checked="" type="checkbox"/> Exposé, présentation orale
	<input checked="" type="checkbox"/> Présentation sous forme d'affiche
	<input checked="" type="checkbox"/> Activités pratiques
	<input checked="" type="checkbox"/> Journal d'apprentissage
	<input checked="" type="checkbox"/> Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 180 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.4.1. Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - boulanger-pâtissier »

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « boulanger-pâtissier »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières (boulanger-pâtissier) <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes (boulanger-pâtissier)
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> • en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et additifs spécifiques au métier (dont les farines complètes), et il est à même de les classer en fonction de leur usage et d'effectuer ainsi les achats au meilleur prix possible. • en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène. • en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. • en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments). • en mesure de déterminer les procédés de fermentation et de cuisson. • en mesure de distinguer les moules permettant de donner aux pâtisseries fines, chocolats et confiseries la forme appropriée dans les bonnes proportions, de même qu'il est capable d'exposer et de justifier le choix de coloris de gâteaux et pièces à exposer. • en mesure d'esquisser des motifs décoratifs en tenant compte des propriétés des matières premières, de concevoir des ornements et de réaliser une ébauche des gâteaux et pâtisseries avec divers motifs de décoration. 	

	<ul style="list-style-type: none"> en mesure de faire la distinction entre différentes écritures décoratives et de les associer aux usages adéquats, ainsi que de réaliser une ébauche des pièces à exposer. De plus, il maîtrise pour ce faire les techniques numériques de base telles que l'édition de photos numériques, l'impression de modèles, etc. en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que des recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. en mesure d'élaborer, de documenter et d'exécuter des recettes de produits de pâtisserie et de confiserie, notamment en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique (p. ex. régime végétalien). en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. en mesure d'énoncer les recettes de tous types de crèmes glacées.
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 80 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.4.2. Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets – boucher »

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « boucher »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> Connaissance des marchandises et des matières premières (boucher) <ol style="list-style-type: none"> Manipulation et propriétés Critères de fraîcheur Élaboration de recettes (boucher)
Acquis de formation/compétences	
	<ul style="list-style-type: none"> Le maître artisan est... en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et adjuvants spécifiques au métier, et il est à même de les classer en fonction de leur usage et ainsi d'effectuer les achats au meilleur prix possible.

	<ul style="list-style-type: none"> • en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène, p.ex. pour ce qui est des nitrates et des exhausteurs de goût. • en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. • en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments), p. ex. viandes DFD et PSE. • en mesure de présenter les procédures de contrôle permettant de constater la qualité de la viande de boucherie, d'expliquer les possibilités de contrôle et d'évaluer les animaux de boucherie en fonction des catégories commerciales. • en mesure d'évaluer la qualité, les propriétés, la maturation de la viande et les possibilités de vente et de transformation des carcasses, moitiés et quartiers de carcasses ainsi que de classer les pièces de viande et les découpes. • en mesure de distinguer et d'évaluer les différents types et propriétés des épices, ingrédients et additifs devant être travaillés, de même qu'il est capable de justifier leur utilisation dans la fabrication de produits à base de viande. • en mesure d'évaluer des boyaux naturels et artificiels en fonction de leurs propriétés et de leur calibre, ainsi que d'en définir et d'en établir les usages. • en mesure de dire quelles exigences légales s'appliquent au gibier, à la viande de cheval et à la volaille, de même qu'il est capable d'évaluer la qualité de ces viandes. • en mesure d'énoncer les méthodes de production et les caractéristiques de la viande halal. • en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que des recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. • en mesure d'exposer et de modifier des recettes de plats et produits à base de viande en tenant compte des fondements de la physiologie nutritionnelle. • en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. • en mesure d'élaborer, de documenter et d'exécuter des recettes de terrines ainsi que de produits exempts de viande de porc, notamment en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, p. ex. charcuteries et saucisses sans viande de porc (épicerie fine/charcuterie), utilisation d'inuline (agents de charge).
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Examen oral [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Portfolio [x] Procès-verbal [x] Production écrite
Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 60 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les

	aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.4.3. Description de la matière « Connaissances techniques et conception de mets - traiteur »

Désignation de la matière	Connaissances techniques et conception de mets « traiteur »
Module rattaché	Module M : Connaissances techniques et conception de mets
Contenus de la matière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connaissance des marchandises et des matières premières (traiteur) <ol style="list-style-type: none"> a. Manipulation et propriétés b. Critères de fraîcheur 2. Élaboration de recettes (traiteur)
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> • en mesure d'énoncer et d'évaluer les divers types, caractéristiques et dénominations des matières premières et adjuvants spécifiques au métier, et il est à même de les classer en fonction de leur usage et ainsi d'effectuer les achats au meilleur prix possible. • en mesure d'optimiser l'utilisation et la transformation des matières premières et adjuvants spécifiques au métier aux niveaux économique, sanitaire et gustatif, ainsi qu'en matière d'hygiène. • en mesure d'organiser la conservation, le stockage et l'élimination des matières premières et adjuvants spécifiques au métier. • en mesure d'interpréter la biologie, la physique et la chimie spécifiques au métier (propriétés des aliments). • en mesure d'exécuter des recettes de base spécifiques au métier ainsi que les recettes dérivées, de même qu'il peut les exécuter et les calculer à l'aide de formules Excel. • en mesure d'établir et de modifier des recettes professionnelles de plats sucrés et savoureux et de boissons fraîchement préparées en tenant compte des fondements de la nutrition et de la diététique, ainsi que d'exposer et de justifier les exigences d'étiquetage dans le cadre la sécurité alimentaire. • en mesure de définir les principes fondamentaux de la combinaison entre vins et mets. • en mesure d'expliquer les concepts gastronomiques de la gastronomie événementielle. • en mesure d'identifier les plats relevant des cuisines nationale et internationale, ainsi que les tendances actuelles ; il est à même d'adapter ses suggestions de menu en conséquence, de façon cohérente. • en mesure d'adapter ses recettes aux besoins et au goût de personnes âgées. • en mesure de composer des menus à thème cohérents (fusion/ethno/Lëtzebuerg/terre & mer/asiatique, etc.). 	
Méthodes d'enseignement de la matière possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Examen écrit [x] Exposé, présentation orale [x] Présentation sous forme d'affiche [x] Activités pratiques [x] Production écrite

Volume de travail (en heures) consacré à la matière	Max. 60 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation des compétences	L'évaluation des performances orales, écrites et, le cas échéant, pratiques se fonde sur la progression globale du/de la candidat/e au Brevet de Maîtrise au cours de la formation et englobe à la fois les aptitudes, les connaissances et les attitudes. Voir également le chapitre 5.1. (Programme de l'examen de théorie professionnelle).
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.5. Module I : Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »

Titre du module	Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »
Codification du module	Module I « boulanger-pâtissier »
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « boulanger-pâtissier »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	Max. 80 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> • en mesure de fabriquer du pain, du pain bis, des petits pains, des pâtisseries fines (pain d'épices ou spéculoos), du levain, des pièces à exposer, des pâtisseries à base de pâte à levure, en particulier de pâtes feuilletées à la levure, de même que de pâtisseries à base de pâte feuilletée, des produits de biscuiterie pour des festivités, des assortiments de petits fours ou de petits gâteaux au fromage, des gâteaux tressés et des pâtisseries à base de pâte à pâté, des gâteaux à base de masses. • en mesure de fabriquer tous types de crèmes glacées. • en mesure de fabriquer des produits de boulangerie et pâtisserie à base de chocolat, de sucre, de masse de fruits, de massepain et d'ingrédients similaires. • en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. • en mesure de préparer des garnitures, ainsi que de permettre la conservation des fruits et de les transformer, notamment sous forme de gelées, de confitures et de marmelades. • en mesure de concevoir, réaliser et décorer des pralines avec diverses garnitures. • en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des produits en nougatine, ainsi qu'en sucre coulé, soufflé et tiré. • en mesure de concevoir, réaliser et farcir des produits de pâtisserie épicés, notamment des petits fours et des vol-au-vent ou encore des pâtés en croûte. • en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des buffets composés de produits de pâtisserie et de confiserie selon les souhaits du client et en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux. 	

	<ul style="list-style-type: none"> en mesure de concevoir, réaliser, présenter et décorer des snacks (sandwichs garnis, salades, wraps, pizzas, etc.) selon les souhaits du client et en tenant compte des aspects saisonniers et régionaux.
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Travail écrit [x] Pièce de maîtrise [x] Dossier de maîtrise [x] Épreuves pratiques [x] Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 80 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.6. Module I: Pratique professionnelle « boucher »

Titre du module	Pratique professionnelle « boucher »
Codification du module	Module I « boucher »
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « boucher »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	Max. 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits en vitrine), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. en mesure d'évaluer et de sélectionner les animaux de boucherie selon leur état nutritionnel et de santé. en mesure de traiter la carcasse en vue de l'utiliser ultérieurement ou de la destiner aux commerces de détail et de gros. en mesure de fabriquer, de transformer et de vendre de la viande, des produits à base de viande, des saucisses et de la charcuterie, ainsi que des produits pasteurisés à base de viande. en mesure de concevoir, réaliser, ainsi que de livrer à des particuliers ou des revendeurs des buffets chauds et froids composés de viande et de produits et salades à base de viande, conformément aux souhaits du client. en mesure d'évaluer les carcasses, moitiés et quartiers de carcasses ainsi que découpes en fonction des classes commerciales, de les découper et les dépecer en vue de leur 	

transformation et de leur vente, ainsi que de préparer des pièces de viande et de trier des découpes.	
Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<input checked="" type="checkbox"/> Travail écrit <input checked="" type="checkbox"/> Pièce de maîtrise <input checked="" type="checkbox"/> Dossier de maîtrise <input checked="" type="checkbox"/> Épreuves pratiques <input checked="" type="checkbox"/> Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. (Programme de l'examen de pratique professionnelle)
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

4.7. Module I: Pratique professionnelle « traiteur »

Titre du module	Pratique professionnelle « traiteur »
Codification du module	Module I « traiteur »
Brevet de Maîtrise	Artisan en Alimentation
Matière du module	Pratique professionnelle « traiteur »
Niveau du CLQ	Niveau 6
Utilité du module	Module spécialisé pour le Brevet de Maîtrise « Artisan en Alimentation »
Durée du module	Max. 60 heures au cours d'une année de formation
Module obligatoire	Oui
Année de formation recommandée	3ème année de formation
Organisation du module/de la matière	Cours pratique préparatoire
Acquis de formation/compétences	
<p>Le maître artisan est...</p> <ul style="list-style-type: none"> • en mesure de préparer et présenter des plats frais, congelés et emballés sous vide, relevant de l'art culinaire, et de les distribuer en vente direct au client ou au revendeur spécialisé. • en mesure de produire, présenter, livrer et superviser des plats destinés à un catering (dîners, buffets froids et chauds, cocktails, banquets, réceptions, etc.), ainsi que de sélectionner les boissons en accompagnement, les offrir et les servir. • en mesure de préparer des potages, des petites entrées, des mets à base d'œufs, des plats à base de viande rouge, de viande blanche, de gibier, de poisson, de mollusques, de coquillages et de crustacés, ainsi que des garnitures de légumes, des pâtes alimentaires et des desserts. • en mesure de réaliser une présentation et une décoration des produits en vue de leur vente, en tenant compte d'éléments de design (tels que la présentation des produits), ainsi que des spécificités saisonnières et régionales. • en mesure de coordonner le déroulement d'un service traditionnel. 	

Méthodes d'enseignement du module possibles	<ul style="list-style-type: none"> • Cours regroupés, ateliers de plusieurs jours, séminaires • Blended Learning, sessions en ligne
Formes d'examen possibles	<ul style="list-style-type: none"> [x] Travail écrit [x] Pièce de maîtrise [x] Dossier de maîtrise [x] Épreuves pratiques [x] Entretien professionnel
Volume de travail (en heures) consacré au module	Max. 60 heures en présentiel et en ligne avec un investissement horaire supplémentaire pour les phases d'auto-apprentissage et pour la préparation à l'examen et l'examen lui-même.
Évaluation	Voir chapitre 5.2. (Programme de l'examen de pratique professionnelle)
Langue/fréquence de l'offre	Luxembourgeois/allemand, français (les langues proposées pour chaque module au cours d'une année peuvent être consultées sur le site www.handsup.lu).

5. Organisation et programme détaillé de l'examen de maîtrise

5.1. Programme de l'examen de théorie professionnelle

- (1) Selon le programme de formation, une preuve des connaissances est requise pour les quatre modules d'examen F, G, H et M.
- (2) Il convient de réaliser les examens de théorie professionnelle sur la base des descriptions des modules.
- (3) L'examen de théorie professionnelle ne doit ni dépasser les trois jours au total par module, ni les huit heures par jour.
- (4) Pour réussir l'examen de théorie professionnelle, il est requis, au minimum, de démontrer des compétences suffisantes dans tous les modules sanctionnés par un examen.

5.2. Programme de l'examen de pratique professionnelle

- (1) Le président de la commission ensemble avec le commissaire et les responsables de la Chambre des Métiers fixe les dates et le lieu de tenue de l'examen.
- (2) L'examen de pratique professionnelle consiste en une commande de client dont la nature dépend du domaine de spécialité et se compose d'une pièce de maîtrise, d'un dossier de maîtrise et des épreuves pratiques. Il constitue en même temps l'examen final du module I.
 - a. Il revient à la commission d'examens de maîtrise, ensemble avec le commissaire, de déterminer les critères d'évaluation et les tâches concrètes du dossier, de la pièce de maîtrise et de l'épreuve pratique.
- (3) Épreuve pratique:
 - a. Il convient de réaliser l'épreuve pratique sous le contrôle d'un ou de plusieurs examinateurs.
 - b. Les épreuves pratiques ne doivent pas durer plus de cinq journées de travail (40 h.).
 - c. Les épreuves pratiques de l'examen de pratique professionnelle peuvent prendre la forme de tâches définies en fonction des descriptions des acquis et compétences des divers modules.

- (4) Pour réussir, il est requis, au minimum, de démontrer des compétences suffisantes dans l'examen de pratique professionnelle.
- (5) Le candidat reçoit les informations nécessaires concernant les appareils et autre matériel qu'il doit apporter.
- (6) Selon le domaine d'activité, le candidat est tenu de présenter les outils et matières premières/aliments requis dans un état convenable et réglementaire ; il incombe au candidat de préparer lui-même les pâtes-mères, mélanges, etc. à utiliser ; il est tenu de présenter les recettes et calculs de coûts et de prix liés aux tâches, les indications relatives aux proportions des épices et additifs utilisés, ainsi que les étiquetages relevant de la législation alimentaire, tous ces éléments devant être pris en compte au moment de l'évaluation.
- (7) Il convient de respecter les consignes d'hygiène et de prévention des accidents. Il y a lieu d'observer les normes et réglementations en vigueur au moment donné. En cas de non-respect des consignes de sécurité, le candidat peut être exclu de l'examen en cours par la commission d'examen.
- (8) Un entretien professionnel peut être mené sur la base des performances accomplies lors des épreuves pratiques. À cette occasion, le candidat doit démontrer qu'il est capable de mettre en avant les tenants et les aboutissants sur le plan professionnel, sur lesquels se fondent les épreuves pratiques et qu'il est à même d'exposer les problèmes professionnels liés aux épreuves pratiques ainsi que leur solution, tout en tenant compte de nouvelles évolutions.

5.2.1. Modalités de contrôle et d'évaluation

Au-delà des descriptions de compétences détaillées dans les modules, la correction et l'évaluation s'effectuent à l'aube des critères suivants, en tenant compte du domaine d'activité respectif du candidat :

- Planification, structure, logique, rentabilité ;
- Aspect et goût ;
- Poids et régularité ;
- Vêtements, hygiène, propreté, ordre et précision ;
- Répartition des tâches, séquence de travail et gestion du temps ;
- Méthode de travail, activités de préparation, mise en place ;
- Adresse et autocontrôle ;
- Présentation, description, conception en termes de forme et de couleurs ;
- Recettes, description du processus et liste de matériel.

6. Lieux des cours et prérequis de matériel

Les cours en présentiel des modules du Brevet de Maîtrise se déroulent au Centre de formation de la Chambre des Métiers, dans les lycées ou dans les centres de formation professionnelle continue (CNFPC) avec la possibilité d'intégrer des visites d'entreprise.

Les contenus en ligne et offres de formation électroniques sont mis à disposition sur une plateforme d'apprentissage numérique sur internet. Une connexion internet ainsi qu'un ordinateur, portable ou non, sont requis pour accéder à cette plateforme et doivent être organisés par les candidats. Les données d'accès individuelles nécessaires à son utilisation sont préalablement mises à disposition de chaque candidat/e inscrit/e au Brevet de Maîtrise. Pour utiliser la plateforme,

chaque candidat/e est tenu/e d'approuver les directives requises en matière de sécurité et de protection des données.

7. Bases légales en relation avec le Brevet de Maîtrise

Le Brevet de Maîtrise est une formation qui repose sur la Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du Brevet de Maîtrise.

- Loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat.

Art. 1.

(..)

Les détails des programmes, la fréquence des cours, leur durée, ainsi que les lieux des cours sont fixés par règlement ministériel.

(..)

Art. 6.

(..)

Le programme détaillé de l'examen de maîtrise pour les différents métiers et le plan d'organisation générale, qui inclut les modalités de procédure à observer lors du contrôle et du pointage, sont fixés par règlement ministériel.

(..)

- Règlement grand-ducal du 13 juillet 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat
- Loi du 29 juin 2010 portant modification de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Texte coordonné de la loi du 11 juillet 1996 portant organisation d'une formation menant au brevet de maîtrise et fixation des conditions d'obtention du titre et du brevet de maîtrise
- Règlement grand-ducal du 24 avril 2017 modifiant le règlement grand-ducal modifié du 1er juillet 1997 fixant le programme et les modalités d'organisation des cours et des examens menant au brevet de maîtrise dans le secteur de l'artisanat