



Filière métier  
**Métiers du goût**

**Brevet Technique des Métiers Pâtissier-ère**  
**Sur 2 ans**

**CERTIFIÉ PAR**

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

Semaine A : 4 jours au CFA / 1 jour entreprise  
Semaine B : 5 jours en entreprise

**OBJECTIFS**

À l'issue de la formation, le/la titulaire du BTM Pâtissier-ère est autonome dans la production. Il/elle aura acquis les compétences pour :

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs
- Assurer la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prendre en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails, ...
- Élaborer des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires)
- Passer les commandes et réceptionner les matières premières.
- Coordonner l'activité des équipes du laboratoire
- Contrôler l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveiller la qualité de l'exécution

Le/la titulaire du BTM Pâtissier-ère assure des fonctions de chef-fe de fabrication, d'atelier ou de laboratoire qui requièrent un niveau d'exigence élevé tant sur un plan pratique que sur un plan technique. Il /elle maîtrise les activités de production.

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Brevet de Maîtrise Supérieur (niveau 5).

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Chef-fe de laboratoire
- Responsable de production dans une entreprise
- Second-e du/de la chef-fe d'entreprise dans les grandes pâtisseries
- S'installer à son compte

**CONTENU DE LA FORMATION**

**Domaine de compétences de production :**

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs en respectant les procédures et règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes
- Garantir la qualité sanitaire des produits

**Domaine de compétences transversales**

- Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts
- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.
- Innover, promouvoir les fabrications

- Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations
- Anglais professionnel
- Rédiger un book, synthétiser
- Résoudre les problèmes, effectuer une étude de cas
- Mémoire

## LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Entreprises artisanales.

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

### Activité 1 Organiser la production du laboratoire

- Prévion de la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité
- Respect des fiches techniques et des procédures de production définies
- Choisir des ingrédients et matériels pour la production
- Gestion des stocks et relations commerciales avec les fournisseurs
- Définition des besoins en approvisionnement en matériel et matières premières
- Gestion des impondérables

### Activité 2 Gérer les couts de production-fabrication

- Estimation des temps de fabrication
- Estimation des coûts de production
- Estimation d'un prix de vente de la production à réaliser

### Activité 3 Animer et gérer une équipe au quotidien

- Organisation de l'activité du laboratoire
- Management d'équipe

### Activité 4 Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie- chocolaterie, glacerie et traiteur

- Distinction des procédés de fabrication et des modes de conditionnement/conservation
- Confection des productions courantes et particulières
- Suivi de la logique des températures de cuisson en fonction des produits et choix des modes de cuisson (Hors chocolaterie)
- Conditionnement des produits
- Réalisation du Détaillage/Découpe (Portions)
- Réalisation de la mise en température
- Assemblage des pièces et présentation des produits finis

### Activité 5 Développer la commercialisation des produits du laboratoire

- Etude de la faisabilité d'un projet au sein du commerce
- Promotion commerciale des produits confectionnés
- Développement commercial de l'activité
- Agir en écoresponsable au sein du laboratoire

\*\*\*\*\*

## Certifié par

l' Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire du CAP Pâtissier·ère + MC Pâtisserie

OU

du BAC Pro. Boulanger·ère / Pâtissier·ère + MC Pâtisserie ou CAP chocolatier·ère/confiseur·euse

## Prérequis exigés

Pas de contre-indications à : station debout prolongée, port de charges lourdes, contraintes des horaires, travail des jours fériés et week-end.

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

450 heures / an

## TARIF

- 1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- 2/ financement personnel : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique  
Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc - Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

**PRÉINSCRIPTION en ligne ICI**

**INFOS SITE D'ÉVRY : 01 60 79 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)**

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

