



BTM - BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER

APPRENDRE À

- Maîtriser la confection des pâtisseries traditionnelles et événementielles
- Connaître les bases de la chocolaterie, confiserie, travail du sucre et de la glacerie, traiteur
- Développer des capacités de gestion et d'organisation
- Acquérir des connaissances scientifiques et techniques, les retenir et les appliquer
- Réaliser un mémoire et le maîtriser à l'oral.

Au sein

d'entreprises artisanales.

QUALITÉS REQUISES:

Souci d'hygiène et de propreté permanent/
Discipline, organisation et soin / Bonne condition physique et dynamisme / Sens artistique et créatif développé / Goût pour le travail en équipe / Autonomie, analyse et exploitation des informations.

TÂCHES SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI

- Préparer les entremets, tartes, gâteaux
- Travailler le sucre (pour des décorations ou pour la préparation des produits)

- Confectionner des pâtes (feuilletées, sablées, à choux...)
- Travailler le chocolat, préparer des glaces et des sorbets
- Développer les techniques de fabrication.

Les particularités du métier

Le pâtissier commence à travailler tôt le matin, le week-end et les jours fêtés. Il est possible de faire carrière à l'étranger, de se spécialiser en chocolaterie, en glacerie ou en confiserie.

CONDITIONS D'ADMISSION

Le jeune doit être âgé de 16 à 29 ans et titulaire de 2 CAP de la spécialité ou d'un CAP de la spécialité + 1 année d'expérience professionnelle.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de Maîtrise Supérieur (niveau III).

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Le titulaire du BTM Pâtissier peut débiter comme Chef de laboratoire
- Responsable de production dans une entreprise
- Second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries
- S'installer à son compte



INSCRIPTION SITE D'ÉVRY

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr