



BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le titulaire du BTM Pâtissier est autonome dans la production. Il 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 titulaire du BTM Pâtissier assure des fonctions de chef 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 maîtrise les activités de production.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de Maîtrise Supérieur (niveau 5).

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



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

**SUR
2 ANS**
-- semaine A --
4 jours CFA
1 jour entreprise
-- semaine B --
5 jours
entreprise

CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire du CAP Pâtissier + MC
Pâtisserie

OU

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

Prérequis exigés :

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

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Jeune de
16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Sans condition
d'âge

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.



CONTENU DE 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
- Langue vivante professionnelle : maîtriser le vocabulaire technique professionnel
- Méthodologie
- Rédiger un book, synthétiser, Résoudre les problèmes, effectuer une étude de cas, initiation à l'informatique.
- Mémoire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux personnes en situation de handicap
- Contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

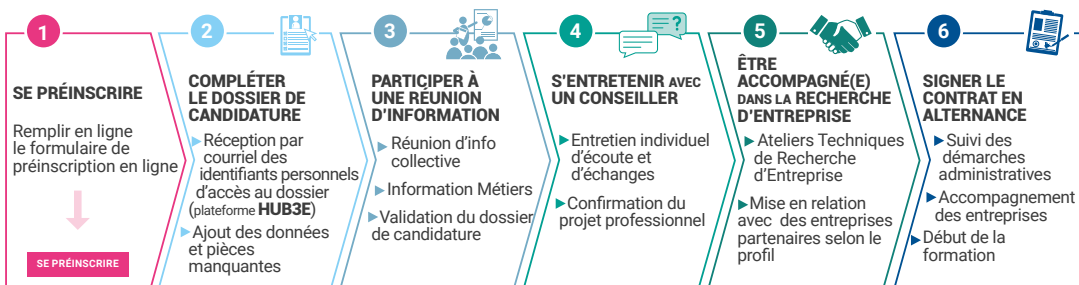
MODALITÉS D'OBTENTION

Mises en situation professionnelle, études de cas à l'écrit, évaluation des acquis en entreprise (pour les alternants uniquement), épreuve écrite de technologie (procédés de fabrication, hygiène sécurité réglementation, modes de conditionnement), oral d'anglais, mémoire professionnel (dossier écrit et soutenance orale devant un jury)

Lieu d'exercice de l'activité

Entreprises artisanales.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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