



SUR 2 ANS
SEMAINE A
4 JOURS CFA
1 JOUR ENTREPRISE
SEMAINE B
5 JOURS ENTREPRISE

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'APPRENANT

- 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 fériés.

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.
- Être titulaire du CAP Pâtissier + MC Pâtisserie **OU** du BAC Pro. Boulanger / Pâtissier + MC Pâtisserie ou CAP chocolatier/confiseur.

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



INSCRIPTION SITE D'ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 88 - artisanat@fdme91.fr

Renseignements : www.facmetiers91.fr