



Mis à jour en novembre 2023

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER-ÈRE

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



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

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.

POURSUITE 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

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.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âgé
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

CALENDRIER

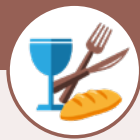
Entrée possible de septembre à décembre.
Nous consulter pour les prochaines dates de session.

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
- Anglais professionnel
- Rédiger un book, synthétiser
- Résoudre les problèmes, effectuer une étude de cas
- 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 à Mobilité Réduite. Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

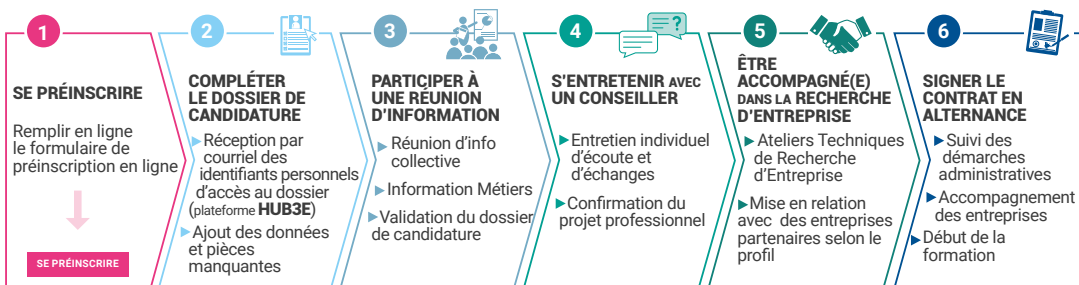
MODALITÉS D'OBTENTION

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