

Filière farine / Métiers de la Pâtisserie

BTM PÂTISSIER

Présentation et objectif

Le pâtissier éveille deux de nos principaux sens : la vue et le goût en réalisant gâteaux, entremets, petits fours, glaces, chocolats, confiseries et pièces montées.... Il doit attirer notre oeil avant de ravir nos papilles. Imaginatif, le pâtissier crée de nouveaux produits et développe une gamme de pâtisseries en s'adaptant au goût de sa clientèle tout en veillant à la qualité des produits qu'il propose. Il peut réaliser des produits traiteurs, des chocolats mais aussi des glaces.

Le **Brevet Technique des Métiers (BTM) pâtissier** se prépare en deux ans généralement en alternance après un CAP. Il atteste de l'acquisition d'une qualification supérieure dans les métiers de la Pâtisserie et permet de créer son entreprise plus facilement.

Pré-requis

Cette formation est accessible à des candidats déjà titulaires d'un diplôme de qualification professionnelle de niveau 3 ou de niveau 4, après étude de la candidature par le CFA.

Public

Jeunes de 16 à 29 ans en contrat d'apprentissage, et sans condition d'âge pour les travailleurs en situation de handicap,
Salariés en contrat de professionnalisation, sans condition d'âge,
Salariés en reconversion, engagés dans un Projet de Transition Professionnelle ou bénéficiaires d'un dispositif PRO-A,
Demandeurs d'emploi en reconversion bénéficiaire d'un financement.

Compétences visées

Le titulaire du BTM Pâtissier maîtrise les savoirs-faire pratiques et technologiques de l'ensemble de la production pâtissière.

Cette maîtrise doit être accompagnée de compétences en gestion de laboratoire tant organisationnelles qu'humaine et financière. La création et l'adaptabilité des fabrications à la demande des clients font également partie des éléments attendus.



Durée

Le BTM s'effectue généralement en 2 ans avec un minimum de 400 heures. Il est possible d'adapter la durée des parcours en fonction de la typologie du public. Renseignez-vous auprès du CFA.

Rythme

Alternance entre le CFA et l'entreprise spécifique à chaque site. Renseignez-vous auprès du CFA.

Accès et délai d'accès à la formation

Sur dossier et après entretien

Rémunération

La rémunération de l'apprenant diffère en fonction de la typologie du public et de son âge. Renseignez-vous auprès du CFA.

Coût pédagogique

Le coût du matériel et de la formation peut être pris en charge selon les modalités fixées par les OPCO. Renseignez-vous auprès du CFA.

Contenu de la formation

Formation professionnelle et transversale : Anglais ; Organisation du travail, animation d'équipe ; Technologie professionnelle ; Gestion des coûts de fabrication ; Innovation et commercialisation ; Pratique professionnelle

Méthodes pédagogiques

Modalités :

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage
Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques
Partage d'expérience
Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Suivi pédagogique et évaluation des acquis :

1 conseil de classe par semestre et un bulletin de notes
Livret de suivi ou d'apprentissage
Suivi de l'apprenant via un portail accessible sur Internet
Visites en entreprises

Modalités d'évaluation

Évaluations ponctuelles en cours d'année.

Débouchés vers l'emploi

Accès direct à l'emploi en pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, traiteur, restaurant. Il peut également travailler pour l'industrie alimentaire ou la grande distribution. Les possibilités d'emploi sont variées et fonction des centres d'intérêt.

L'insertion professionnelle est bonne si le candidat obtient son diplôme et s'il est mobile. Ces deux conditions remplies, il peut travailler en tant que salarié en France ou à l'étranger, afin d'acquérir de l'expérience puis créer son entreprise.

Poursuite de formation

Après 5 années d'expérience professionnelle (après le CAP), le titulaire du BP peut préparer le diplôme EEA : Encadrant d'Entreprise Artisanale.

Passerelles

Le titulaire du BTM Pâtissier peut s'orienter vers les métiers de la Chocolaterie-Confiserie.

Les + de nos CFA

- Accompagnement à l'orientation, découverte des métiers (prépa apprentissage, stages, Journées Portes Ouvertes...),
- Accompagnement pour trouver une entreprise d'accueil,
- Mobilité à l'international,
- Préparation aux concours (Meilleurs Apprentis de France, Olympiades des Métiers, etc.),
- Projets socio-éducatifs et citoyen,
- CFA Numérique,
- Accompagnement social,
- Accompagnement des CMA pour la création-reprise d'entreprise.

Où se former ?



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
NORMANDIE

Centre de formation

Alençon
CIFAC • Caen
IFORM • Coutances
Eugénie Brazier • Dieppe
Gaston Lenôtre • Évreux
Le Havre
Simone Veil • Rouen

Campus CIFAC

2, rue Claude Bloch - CS 25059
14077 **CAEN** Cedex 5
02 31 53 25 30
cifac@cma-normandie.fr



Campus IFORM

3, rue Pasteur - BP 415
50204 **COUTANCES** Cedex
02 33 76 70 50
iform@cma-normandie.fr



Campus Simone Veil

2, rue César Franck
76000 **ROUEN**
02 35 06 38 88
cifarouen@cma-normandie.fr

