



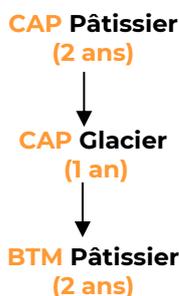
PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS Pâtissier

Niveau 4 - Professionnel très qualifié



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- Jeunes plus de 15 ans et/ou sortis de la 3^{ème}
- Adultes de moins de 30 ans
- Salariés, demandeurs d'emploi
- Pas de limite d'âge pour les RQTH

TARIFS

20€ par heure de formation (prise en charge possible par les OPCO ; fonds de formation, CPF).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Atelier de fabrication, salles de cours, salles informatiques, centre de ressources multimédia
- Formateurs qualifiés
- Rencontre parents-formateurs-maîtres d'apprentissage

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BTM, avec quelques années d'expérience, peut travailler en tant que responsable de laboratoire dans l'artisanat classique et spécialisé, responsable de poste dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration, les grandes surfaces, l'industrie agro-alimentaire, au service d'un traiteur ou responsable d'entreprise.

Création ou reprise d'entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet maîtrise (2 ans)

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BTM Pâtissier peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de fabrication à la gestion. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau IV de la chambre de métiers et de l'artisanat.

FORMATION

>> Prérequis et durée :

Etre titulaire d'un CAP pâtissier / CAP glacier et/ou CAP Chocolatier

Durée totale : 900 h (2 ans)

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3

>> Contenu de la formation :

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Production
- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe

>> Modalité d'évaluation :

Examen en fin de formation.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel.

Condition d'accès au public en situation de handicap, contactez Camille DELSOL, le référent handicap au 07 87 97 24 68 – camille.delsol@cm-aveyron.fr

CONTACTS

CAMPUS DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AVEYRON

Service Accueil Développement Promotion

P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers - 12850 ONET-LE-CHATEAU

Tél. : 05 65 77 56 18 - E.mail : cfa@cm-aveyron.fr - www.cm-aveyron.fr