

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

Pâtissier

Niveau 4 (Bac)



LES OBJECTIFS :

FORMER DES TECHNICIENS QUI SONT CAPABLES DE :

Garantir dans leur métier une production de haute qualité,
Assurer la maîtrise de l'activité de production en la rendant cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction d'entreprise,
Fabriquer et/ou superviser la fabrication des pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs,
Prendre en charge les commandes exceptionnelles (buffets, cocktails, ...),
Élaborer les bons d'économat,
Passer les commandes et superviser la réception des matières premières,
Coordonner l'activité des équipes du laboratoire, contrôler l'avancement des fabrications et surveiller la qualité de l'exécution,
Veiller au respect des normes réglementaires.

LES DÉBOUCHÉS :

Le BTM permet d'accéder à un emploi de pâtissier confiseur glacier traiteur et, avec quelques années d'expérience, prépare à la fonction de responsable de fabrication dans une pâtisserie artisanale, mais aussi dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agro-alimentaire.

Afin d'accroître ses compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines, le titulaire du BTM peut, par la suite, préparer le Brevet de Maîtrise pâtissier confiseur glacier traiteur ou encore le Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale.

LES +++ DE LA FORMATION :

Le B.T.M. est aujourd'hui un complément indispensable à la formation de base. Il s'oriente sur des méthodes de production et de fabrication non traitées en formation de base du CAP et de la Mention Complémentaire. Un apprenant en BTM Pâtissier, c'est aussi un « ouvrier » dont on attend une implication supplémentaire dans la vie de l'entreprise. Titre de niveau 4 qui répond aux attentes des entreprises artisanales en matière de production.



BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS (BTM)

PÂTISSIER • NIVEAU 4

Public et pré-requis

Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans

Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans

Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

Conditions d'accès

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de la spécialité et pouvoir justifier d'une année d'expérience professionnelle ou d'une mention complémentaire dans le domaine
- Satisfaire à un positionnement et à un entretien d'entrée
- Avoir une entreprise d'accueil (possibilité d'intégrer un dispositif préparatoire pour l'accompagnement à la signature de contrats d'apprentissage ou de professionnalisation).

Pièces à fournir lors de l'inscription

- Dossier de candidature complété,
- Copie de la pièce d'identité,
- Copie du diplôme
- Justificatif de l'expérience professionnelle,
- Curriculum Vitae et lettre de motivation.

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE :

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Veiller au respect des normes réglementaires

Fabriquer et/ou superviser la fabrication

Prise en charge les commandes

CONTENU PÉDAGOGIQUE

DOMAINE TRANSVERSAL

- Organisation du travail, animation d'équipe
- Commercialisation
- Anglais

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

DOMAINE PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion des coûts de fabrication
- Techniques commerciales
- Sciences appliquées à l'alimentation et hygiène des locaux

Enseignement Théorique et Pratique alternant atelier et salle avec des contenus modulaires

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée de la formation : adaptée au profil du candidat

L'alternance : 1 semaine en centre et 2 semaines en entreprise

EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les candidats se présentent aux épreuves ponctuelles à la fin de leur parcours de formation.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en Centre de formation. La certification BTM Pâtissier est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salles informatiques avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours

COUPON-RÉPONSE à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom - Prénom :

Adresse :

Code postal : _ _ _ _ Ville :

Tél. 0262 _ _ _ _ GSM : 069 _ _ _ _

Email :

JE SUIS INTÉRESSÉ(E) PAR LA FORMATION

☐ **BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS
PÂTISSIER • NIVEAU 4 (Bac)**

☐ JE SOUHAITE ÊTRE CONTACTÉ(E)

créneaux horaires :

(facultatif)

