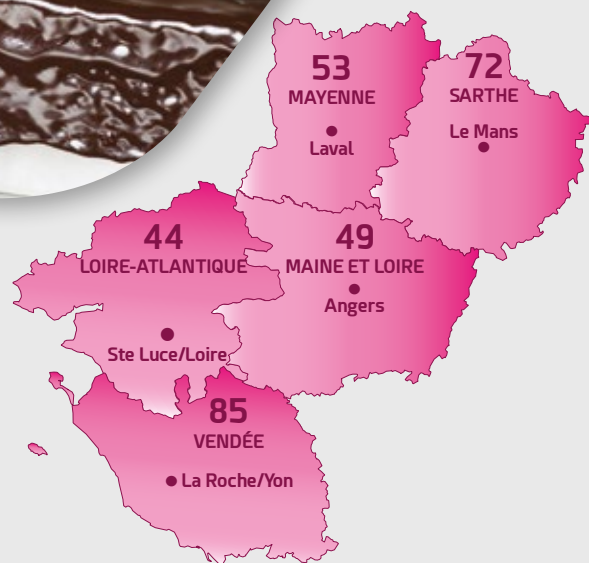


BTM PÂTISSIER



PRÉSENTATION ET OBJECTIF

Titre de niveau 4, le Brevet Technique des Métiers (BTM) est délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat. Il se prépare en deux ans, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, après un titre ou diplôme de niveau 3 ou une expérience professionnelle de 3 ans dans le métier.

Il sanctionne la maîtrise des compétences d'un emploi qualifié de l'entreprise artisanale en lien direct avec une responsabilité de production et de commercialisation.

Le titulaire du BTM Pâtissier assure selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

RYTHME DE L'ALTERNANCE

Cours 1 semaine sur 3 en Centre de Formation
Rentrée annuelle de Septembre à Décembre

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise
Passage de l'examen à l'issue de la formation

DURÉE ET MODALITÉS D'ACCÈS

26 semaines sur 2 ans / 910 heures
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PRÉREQUIS

CAP Pâtissier obligatoire
Mention complémentaire Pâtissier
CAP Chocolatier
CAP Glacier
1 an d'expérience professionnel
3 ans de formation en Alimentation sont obligatoires

PUBLIC : OUVERT À TOUS !

Apprenti
Demandeur d'emploi
Salarié
Salarié en contrat de professionnalisation
Autres : nous consulter
Formation accessible et adaptée aux personnes en situation de handicap

mai 16/06/21

CONTENU DE LA FORMATION

DOMAINE TRANSVERSAL

Innovation-Commercialisation
Organisation du travail
Gestion des coûts de production
Animation d'équipe
Étude de cas
Résolution de problèmes de production
Mémoire

DOMAINE PROFESSIONNEL

Technologie
Bon d'Économat
Étude de prix
Pratique

LIEUX DE FORMATION

URMA LOIRE-ATLANTIQUE
Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96
urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAINE-ET-LOIRE
Angers - 02 41 22 61 56
urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA MAYENNE
Laval - 02 43 64 11 00
urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA SARTHE
Le Mans - 02 43 50 13 70
urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

URMA VENDÉE
La Roche/Yon - 02 51 36 53 00
urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : pâtisserie industrielle, pâtisserie artisanale ou industrielle, hôtellerie-restauration.

Évolution vers les métiers suivants : Chef de laboratoire, Chef de fabrication, Chef d'atelier, Artisan Pâtissier.

POURSUITE D'ÉTUDES

Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle

Brevet de Maîtrise Pâtissier

INFOS PRATIQUES : LES + DE L'URMA

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap

Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier

Possibilité de parcours individualisé sur dossier