

BTM PÂTISSIER

PRÉSENTATION	<p>Délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat, le BTM se prépare en deux ans, par la voie de l'apprentissage, après un titre ou un diplôme de niveau V ou une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le métier.</p> <p>Titre de niveau IV spécifique à l'artisanat, le BTM sanctionne la maîtrise des compétences correspondant à un emploi qualifié de l'entreprise artisanale en lien direct avec une responsabilité de production et de commercialisation. Il permet d'accéder à des emplois de second d'entreprise (chef de fabrication, responsable de laboratoire,...).</p>	
RYTHME DE L'ALTERNANCE	Cours une semaine sur trois en Centre de Formation	
DURÉE DE LA FORMATION	26 semaines de cours sur 2 ans	910 heures
ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL	Anglais	
ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL	<p>Domaines transversaux : Dossiers professionnels, gestion, communication, commercialisation</p> <p>Domaines professionnels : Technologie, Bon d'Économat, Études de cas, Résolution de problèmes, Arts Appliqués</p> <p>Pratique (1/3 du temps)</p>	
PRÉREQUIS	<p>Diplômes de niveau V Pâtissier possibles (Mention Complémentaire Pâtissier conseillée)</p> <p>3 ans de formation en Alimentation sont obligatoires</p>	
DÉBOUCHÉS POURSUITE D'ÉTUDES	Encadrant d'Entreprise Artisanale après CAP + 5 ans d'expérience professionnelle	
LIEUX DE FORMATION	<p>URMA - CIFAM Loire-Atlantique Ste Luce/Loire - 02 40 18 96 96 urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr</p>	<p>URMA - Délégation Sarthe Le Mans cedex - 02 43 50 13 70 urma72@artisanatpaysdelaloire.fr</p>
	<p>URMA - Délégation Maine-et-Loire Angers - 02 41 22 61 56 urma49@artisanatpaysdelaloire.fr</p>	<p>URMA - ESFORA Vendée La Roche/Yon - 02 51 36 53 00 urma85@artisanatpaysdelaloire.fr</p>