



Filière
Métiers de bouche



Développement
des compétences



En présentiel

BTM PÂTISSIER



PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Être titulaire d'un CAP pâtissier complété d'une MC Pâtissier ou connexe Chocolatier ou Glacerie ou autres diplômes et expériences
- Signature d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou accord de financement
- Admission à l'école sur dossier et entretien jusqu'à fin avril



OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs
- Réaliser et maîtriser
 - les mélanges ou appareils équilibrés
 - le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) et garantir la qualité sanitaire des produits
- Identifier, évaluer et optimiser les coûts de fabrication et les frais indirects
- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité



CONTENU

- Enseignement professionnel : pratique et technologie en pâtisserie, sciences appliquées, gestion, anglais, mémoire, arts appliqués.



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel avec supports en vidéoprojection, accès à des ordinateurs portables
- Possibilités de distanciel sur une plateforme à distance
- Accompagnement personnalisé dans un centre de ressources et de soutien
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m² comprenant une glacerie réfrigérée.

PUBLIC

- de 16 à 29 ans
- Sans condition d'âge pour :
 - Travailleurs handicapés (RQTH)
 - Salariés en contrat de professionnalisation
 - Salariés en reconversion
 - Demandeurs d'emploi

DURÉE ET RYTHME DE L'ALTERNANCE

826 heures sur un parcours complet de 2 ans à raison d'une semaine de cours sur trois

DATES ET LIEUX

CMA Formation - Bourgoin-Jallieu
de 8h15 à 12h20
et de 13h45 à 16h45

TARIF

Formation gratuite et rémunérée en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation (prise en charge par l'OPCO de l'entreprise)

Autres situations (demandeur d'emploi, artisans,...), nous consulter

DÉLAI D'ACCÈS

Rentrée principale en septembre ou octobre avec possibilités d'entrées décalées
Minimum 6 apprenants pour l'ouverture

ACCESSIBILITÉ

Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés
CMA Formation
Bourgoin-Jallieu est signataire de la Charte H+

Les référents handicap sont à votre disposition au 04 76 70 86 68



Les + de CMA Formation

- Entraînement et accompagnement aux concours professionnels
- Accompagnement A.P.P. (Atelier Pédagogique Personnalisé).



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Évaluation en épreuves terminales organisées par CMA France
- Validation par blocs de compétences
- Taux de réussite 80 % (2022) et 75% (2023)



MÉTIERS

Spécialiste des desserts, le pâtissier confectionne gâteaux et entremets pour tous les jours ou pour des occasions particulières (mariage, anniversaire, etc.) pour lesquels il a des commandes spécifiques.

Il maîtrise la fabrication des différentes pâtes (brisée, sablée, etc.), des garnitures (crème pâtissière, sabayon ou autre) et des glaçages, sans oublier les temps de cuisson. Cet artiste est soucieux de la décoration de ses gâteaux qui vont déclencher l'achat.

Parfois, l'artisan pâtissier fait également des chocolats, des confiseries, des glaces ou des produits salés.



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Outre les boulangeries-pâtisseries, des débouchés sont importants dans les rayons pâtisserie des grandes surfaces, chez les fabricants de pâtisseries industrielles ou dans les restaurants.
- Un pâtissier peut exercer sa profession en tant qu'ouvrier qualifié ou à son compte en tant que chef d'entreprise.

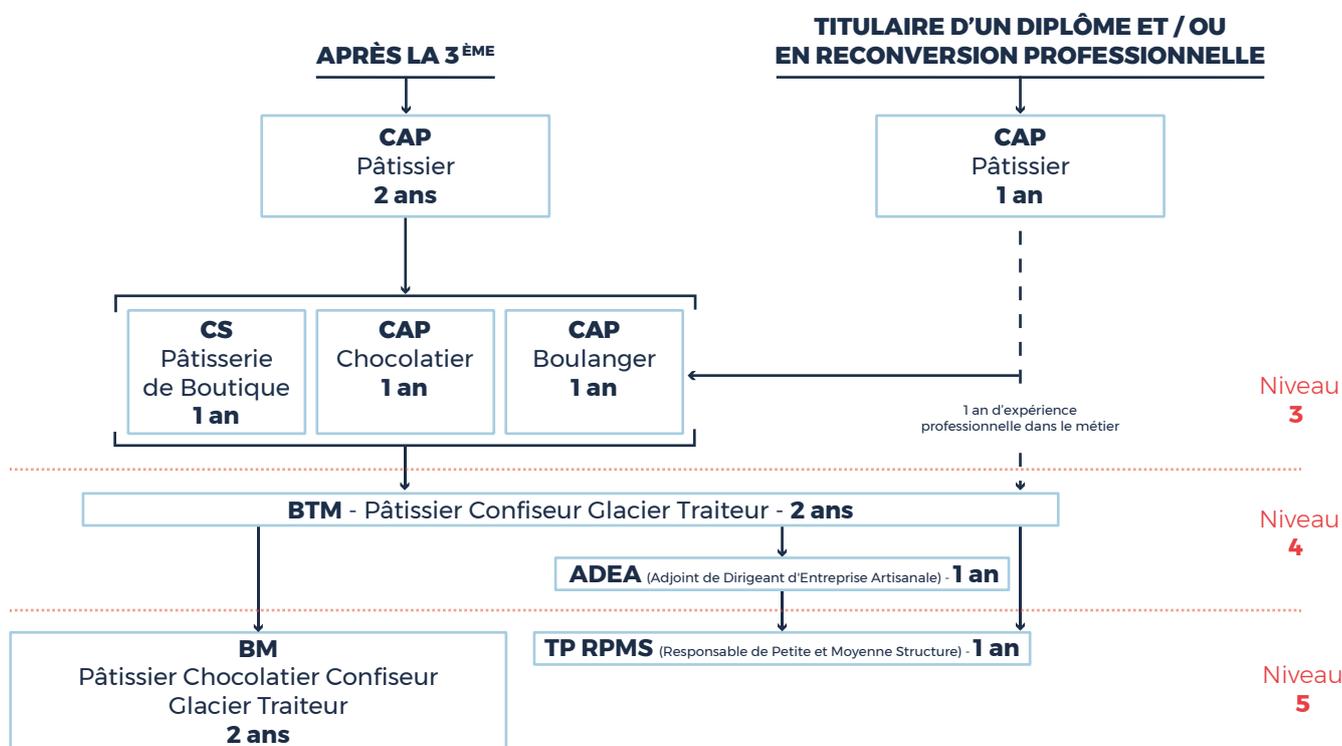


POUR CANDIDATER

- Connectez-vous sur cma-auvergnerrhonealpes.fr
- Consultez nos sites internet et réseaux sociaux pour connaître les dates des prochaines portes ouvertes.



POURSUITE D'ÉTUDE DANS LA FILIÈRE



Le parcours de formation peut être adapté en fonction des besoins de chaque candidat.

POUR EN SAVOIR PLUS

Des offres de formation en alternance, les taux d'insertion, de poursuite d'étude par formation sont accessibles sur inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil.

Le calendrier d'alternance et le profil des intervenants seront fournis après inscription définitive.

Visite virtuelle, solution d'hébergement et de restauration sur cma-auvergnerrhonealpes.fr



CMA FORMATION

BOURGOIN-JALLIEU

10, rue Saint Honoré
Champ-Fleuri - CS 72029
38307 Bourgoin-Jallieu

04 74 43 67 00 - contact@efma.fr

