



NIVEAU 4 

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- ▶ Contrat d'apprentissage :
 - Être titulaire de 2 diplômes de niveau 3 en pâtisserie (ex. CAP pâtissier + MC pâtisserie...)
 - Dossier de candidature et test de pratique
- ▶ Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- ▶ 2 ans - 400 heures / an
- ▶ Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- ▶ Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- ▶ Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- ▶ Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

- ▶ CFA du Roannais
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr

BTM Métiers de la Pâtisserie

Le BTM (Brevet Technique des Métiers) est un diplôme professionnel délivré par les Chambres de métiers et de l'artisanat, à l'initiative des organisations professionnelles. Le ou la titulaire d'un BTM est capable de maîtriser des compétences liées à la production et la gestion dans une entreprise tout en ayant une polyvalence et une capacité à travailler de manière efficace et autonome. Le BTM permet de former des chefs de fabrication, d'ateliers ou de laboratoire qui allient partie pratique et théorique.

Objectifs et compétences visés

- ▶ Innovation et commercialisation (production) : concevoir une ou des adaptations de produits ou services pour répondre aux besoins et motivations d'un client, ou aux évolutions des comportements des consommateurs; être capable, dans son métier, d'analyser les évolutions des produits et de leur mode de distribution en fonction des évolutions de comportement des consommateurs; être capable d'apprécier la qualité d'un produit telle qu'elle est perçue par un client dans une situation d'achat.
- ▶ Gestion des coûts de fabrication.
- ▶ L'organisation du travail : s'informer pour connaître les objectifs et les indicateurs de réussite de la production attendue, planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs fixés et leurs indicateurs (qualité, délais ...); assurer le suivi et contrôler ses réalisations personnelles et celles de son équipe pour garantir l'atteinte de l'objectif.
- ▶ L'animation d'équipe : gérer les conflits, motiver les hommes, faire progresser les performances des collaborateurs.
- ▶ Langue vivante professionnelle : maîtriser un vocabulaire technique professionnel.

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	2
Technologie	4
Travaux pratiques	14
Travaux pratiques traiteur (+ 1 heure au laboratoire)	3
Sciences appliquées	2
Législation du travail	1
Etude de prix	2
Vente Commerce	4
Dossier / Mémoire	3

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif. Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.





Alimentation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► L'espace pâtisserie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 laboratoire dédié à la chocolaterie,
- 1 laboratoire dédié à la pâtisserie,
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène,
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire d'un BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries)

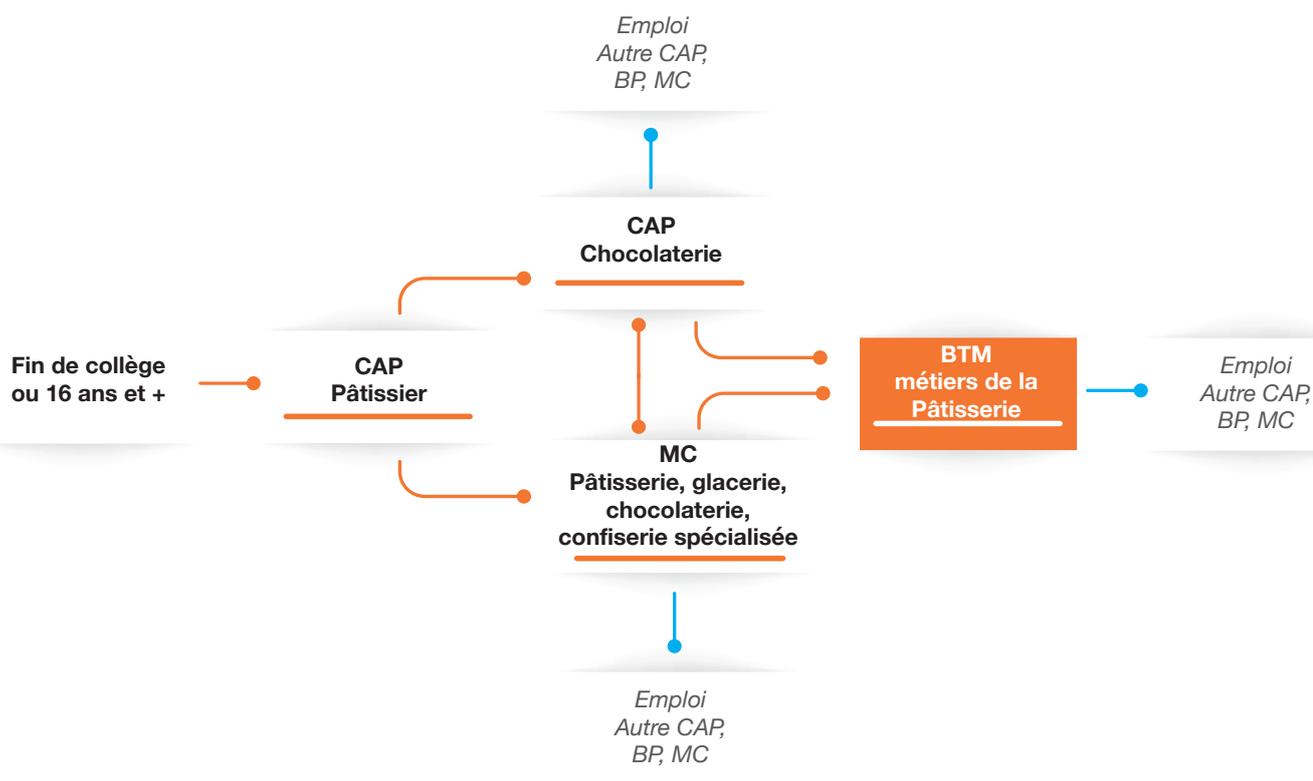
Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors, selon la taille de la pâtisserie, tout le suivi de la fabrication à la gestion.

Le BTM permet de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Poursuite d'études

Ce BTM débouche sur la vie active mais il peut permettre de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.



Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr