

BTM PATISSIER CONFISEUR- GLACIER- TRAITEUR



Conditions d'accès à la formation : Prérequis et public concerné

- Etre âgé de moins de 30 ans (si 30 ans et plus, nous consulter).
- Etre titulaire soit :
 - d'un CAP pâtissier + une Mention Complémentaire
 - d'un CAP pâtissier + un CAP Connexe (par exemple CAP Chocolatier Confiseur)
 - d'un BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- Signer un contrat d'apprentissage ou autre selon l'âge, d'une durée de 2 ans avec une entreprise.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Passer un entretien de motivation.

Conditions de réussite

- Assiduité tout au long du parcours de formation
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectif de formation

Réaliser des productions de haute qualité.
Proposer des produits novateurs à la clientèle.
Maîtriser les coûts de fabrication.
Encadrer une équipe.



Contenu de la formation

Domaine professionnel

- Pratique : pièces artistiques (chocolat, sucre...), viennoiseries nouvelles, éventail de tartes et entremets, croquembouches, Gamme traiteur, sculpture sur glace, création d'événements (buffets, petits déjeuners...)
- Technologie.
- Animation d'équipe.
- Gestion.
- Commercialisation.
- Communication.
- Anglais.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme de niveau IV de la Chambre des Métiers.

Modalités pédagogiques

- 800 heures de formation minimum à l'IMSÉ sur 2 an, soit 12 semaines par an
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 13

Débouchés

Suivant ses capacités personnelles, le titulaire du BTM Pâtissier pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou de chef d'entreprise. Il existe des perspectives intéressantes à l'étranger.

imsé : Institut
des Métiers
de Saint-Etienne

La force de l'alternance

Institut des Métiers de Saint-Etienne

1 Rue Auguste Colonna • BP 60098 • 42010 Saint-Etienne cedex 2

04 77 59 31 80 – communication@im-saintetienne.fr

www.im-saintetienne.fr