



RNCP
341998

BTM

PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

Débouchés

- Chef de fabrication
- Chef d'atelier ou de laboratoire
- Chef d'entreprise

Objectifs de formations

Le titulaire du BTM Pâtissier sera capable de :

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

Qualités requises

- Précision et rigueur
- Minutie
- Créativité
- Résistance physique

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
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprise

Conditions d'accès et prérequis

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 CAP Glacier
- 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.

Entrée permanente

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap



**BTM****PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR**

Programme de la formation

La formation s'organise en 5 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- *RNCP35151BC01* - Organiser la production du laboratoire
- *RNCP35151BC02* - Gérer les coûts de production-fabrication
- *RNCP35151BC03* - Animer et gérer une équipe au quotidien
- *RNCP35151BC04* - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-vienniserie, confiserie-chocolaterie, glacierie et traiteur
- *RNCP35151BC05* - Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Modalité d'évaluation

- Évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

TARIFS : 7 400 €

Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement. La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

imsé : Institut
des Métiers
de Saint-Étienne
La force de l'alternance

Conditions de réussite

- Assiduité
- 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

Et après ...

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.



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne