

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.

*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 2 ans

Pré requis : CAP Pâtissier ou
Bac Pro Boulanger Pâtissier

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 2334 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 880 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries, productions glacées) de haute qualité
- Assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que canapés sucrés/salés, pièces de cocktails, quiches et pizzas
- Créer des pièces commerciales à partir de sucre et de chocolat
- Elaborer également des pièces artistiques liées à l'évènementiel
- Assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail
- Assurer la gestion des coûts liés à la fabrication

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Ouvrier hautement qualifié, le titulaire du BTM Pâtissier est capable de réaliser une production dont la qualité répond à un degré d'exigence élevé. Cette formation lui permet de parfaire ses compétences et d'apporter un service complémentaire lié à la vente de ses produits. En mesure d'encadrer et de diriger une équipe, il peut rapidement devenir responsable de production.

Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan.

Il prend en compte les règles d'organisation du travail, le management d'équipe, les contraintes de gestion de la fabrication et présente un degré d'exigence élevé, à la fois sur le plan technique et sur le plan pratique. Son titulaire est donc capable de maîtriser l'ensemble de l'activité de production en cohérence avec les impératifs économiques de l'entreprise et il s'agit d'une formation pâtisserie plutôt avancée. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.



Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOULANGERIE					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
PÂTISSERIE					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2024 : 83,33 %

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : 65 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact@almea-formations-08.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact@almea-formations-10.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact@almea-formations-51.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact@almea-formations-52.fr

www.almea-formations.fr

Code RCNP : 35151
Organisme certificateur : Education Nationale

