

BREVET DE TECHNICIEN DES METIERS DE LA PÂTISSERIE

Pré requis

CAP/BEP pâtissier + une troisième année qui peut se faire de différentes manières :
Mention Complémentaire « pâtissier » ou Mention Complémentaire « dessert de restaurant » ou
CAP connexe « boulangerie » ou « chocolaterie » ou expérience professionnelle minimum d'un an.
Test pratique + entretien.

Objectifs de la formation

Former des jeunes sur le plan pratique et technologique.
Acquérir une réelle autonomie dans la réalisation et l'analyse de son travail (fabrication du produit, évaluation des coûts du produit, innovation et commercialisation).
Etre capable de diriger et animer une équipe de travail.
Maîtriser les savoir-faire professionnels pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.

Organisation des cours

Durée : 2 ans.

Alternance : 1 semaine CFA / 2 semaines entreprise.

Statut : Contrat d'Apprentissage.

Enseignement transversal :

Technologie et pratique en laboratoire.

Bon d'économat / étude de prix / gestion des coûts.

Innovation et commercialisation.

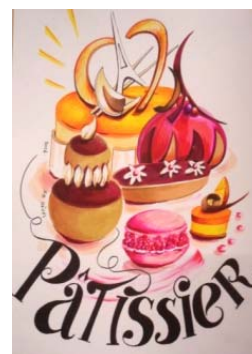
Résolution de problèmes.

Organisation du travail / animation d'une équipe.

Rédaction et soutenance d'un mémoire axé sur un aspect du domaine professionnel de l'entreprise.

Book

Anglais, Dessin.



Examen

Epreuve pratique : réalisation du travail avec l'aide d'un commis (14h). Présentation et mise en valeur des produits réalisés sur un buffet.

Epreuves écrites : Bon d'économat, étude de prix, Etude de cas, Technologie.

Epreuves orales : Soutenance d'un dossier préparé pendant l'année (soutenance 30 mn), Résolution d'un problème pouvant se produire en entreprise (15 mn à l'oral), Anglais.

Débouchés professionnels

L'ensemble des enseignements de la formation BTM offre, à court terme, la possibilité d'occuper les postes clés de « chef de laboratoire » ou « chef de poste ».

Cette formation permet d'acquérir les connaissances et les compétences requises pour créer ou reprendre une entreprise.



19 rue Goubet – 75019 PARIS

Tél : 01 42 39 19 64

www.ceproc.com

www.facebook.com/CeprocParisFrance