

Brevet de technicien des métiers (BTM) de la pâtisserie

Pré-requis

- CAP / BEP pâtissier
- Mention complémentaire pâtissier, mention complémentaire « dessert à l'assiette », CAP connexe boulangerie ou chocolaterie, expérience professionnelle minimum d'un an

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 : professionnalisation

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.
- Anglais, dessin

Examen

Epreuve pratique réalisation du travail à l'aide d'un commis (17h)

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.



