

BTM PÂTISSIER(ÈRE) NIVEAU 4

CMA FORMATION



PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Pâtissier et Mention Complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.
- CAP Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie.
- CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- BTM de chocolatier-confiseur ou glacier .



PROGRAMME

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise. Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires.



DURÉE

De 12 à 24 mois , selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Organiser la production du laboratoire.
- Gérer les coûts de production-fabrication.
- Animer et gérer une équipe au quotidien.
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur.
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP35151.

Certificateur : CMA France

Publication de la fiche: 16.12.2020

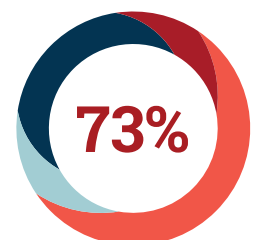
Fin de la certification : 16.12.2025

DÉBOUCHÉS



- Pâtissier(ère qualifié(e)
- Chef(fe) de laboratoire
- Chef(fe) de fabrication
 - Chef(fe) d'atelier

TAUX DE
RÉUSSITE
2023



BTM PÂTISSIER(ÈRE)

NIVEAU 4

CMA FORMATION



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice

• Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72
cfadujura@artisanat-bfc.fr

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)

03 84 76 39 70
cfa70@artisanat-bfc.fr

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...,

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.