



PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE - CHOCOLATERIE CONFISERIE

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

Niveau 4 - Professionnel très qualifié

CMA FORMATION

LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP Pâtissier
(1 ou 2 ans)

CS pâtisserie de boutique (1 an) **CS techniques de tour** (1 an)

BTM PÂTISSIER
(2 ans)

Vous êtes ici

BM pâtissier
(2 ans)

Licence Professionnelle
Métiers de l'Entrepreneuriat
(1 an)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 15 € TTC

MODALITES PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BTM, avec quelques années d'expérience, peut travailler en tant que responsable de laboratoire dans l'artisanat classique et spécialisé, responsable de poste dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration, les grandes surfaces, l'industrie agro-alimentaire, au service d'un traiteur ou responsable d'entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/>

POURSUITE D'ÉTUDES

Il peut continuer son apprentissage à CMA Formation Muret avec un BM pâtissier.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de fabrication à la gestion. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau IV de la chambre de métiers et de l'artisanat.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

En 2 ans : titulaire d'un CAP pâtissier et d'un CS pâtisserie ou d'un CAP chocolaterie.

Durée totale : 848h

Nombre d'heures au CFA :

1^{ère} année : 424h

2^{ème} année : 424h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Domaine Transversal

- Gestion / Étude de cas
- Mémoire
- Langue vivante
- Résolution de problème

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Bon d'économat
- Etude de prix
- Evaluation des acquis en entreprise

>> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation et en entreprise, passage de l'examen à l'issue de la formation.

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Test de positionnement.

Accessible à partir de 2 mois avant le début de la formation et jusqu'à 2 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

CMA FORMATION MURET

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60

