

Osez
l'Excellence !
www.cma-herault.fr



Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

BTM - 2 ans

Le Brevet Technique des Métiers, pour la filière de formation de l'artisanat peut se préparer, après positionnement individuel, en deux ans.

Cette formation se caractérise par son niveau d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.

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 la fabrication à la gestion. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

Le titulaire d'un BTM peut occuper les fonctions d'ouvrier qualifié ou spécialisé, de responsable d'une unité de production, de chef d'équipe, d'adjoint ou de responsable d'un laboratoire.

La formation

Niveau 4

Durée : 2 ans en présentiel et en alternance & 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

- 880 heures de formation au CFA

Accessible aux :

- Titulaires du Bac Pro alimentation option pâtisserie
- Titulaires du niveau 3 et d'une mention complémentaire ou d'un CAP connexe ou d'une année de pratique professionnelle
- Jeunes de 16 à 29 ans révolus
- Personnes handicapées (contacter notre référent handicap*), sans limite d'âge
- Sportifs de haut niveau, sans limite d'âge

Démarrage de la formation : septembre

Tarif : coût annuel de la formation 5 150,63 € pris en charge par l'OPCO

Reste à charge apprenti : 0 €

Reste à charge employeur : 0 €

Modalités d'évaluation : ponctuel

Validation par bloc de compétences : non

Quels débouchés ?

Le secteur principal est l'artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacerie et traiteur mais aussi l'hôtellerie-restauration, la grande ou moyenne distribution, l'industrie agroalimentaire.

Le titulaire du BTM peut également occuper un emploi au sein d'un restaurant, d'une collectivité locale.

Quelle poursuite d'études ?

Le BTS ou un BTM supérieur



MATIÈRES ▼

Enseignement professionnel

Bloc 1 : organiser la production du laboratoire

Bloc 2 : gérer les coûts de production

Bloc 3 : animer et gérer une équipe au quotidien

Bloc 4 : préparer et confectionner des produits de pâtisserie, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et traiteur

Bloc 5 : développer la commercialisation des produits du laboratoire

LES



Formation prise en charge & rémunérée

Double statut : salarié & étudiant

Suivi pédagogique

Acquisition d'une expérience professionnelle

Possibilité de présenter le concours MOF

COMPÉTENCES CIBLÉES

- la production de haute qualité en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur ;
- l'innovation et la commercialisation ;
- savoir adapter sa production, la faire évoluer ;
- innover en fonction des besoins et des attentes de la clientèle de particuliers ou d'entreprises
- adapter ses prestations en fonction des exigences des clients en tenant compte des aspects de gestion des coûts de fabrication ;
- organiser et gérer la production, animer une équipe, développer et valoriser les compétences des collaborateurs.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau 34187 Montpellier Cedex

Contact entreprise : Sandra LABARE | s.labare@cma-herault.fr | 04 48 18 72 17 - 06 84 08 97 95

Sarah MARTIN | s.martin@cma-herault.fr | 04 48 18 72 16 - 06 29 65 77 41

* **Référent handicap** : Catherine THIBAULT | c.thibault@cma-herault.fr | 04 48 18 72 19



École des métiers de l'Hérault

Ecoledesmetiers34