

Objectifs : Le titulaire du Brevet Technique des Métiers est un professionnel qui excelle en pâtisserie. Il est aussi compétent pour produire des produits de confiserie, glacerie, traiteur courants. Autonome dans la production, le pâtissier est capable de :

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Assurer la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets.
- Sélectionner et prévoir les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie
- Coordonner l'activité des équipes du laboratoire, contrôler l'avancement des fabrications et surveiller la qualité de l'exécution.
- Veiller au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assurer de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.



Organisation de la formation :

Durée : 35 heures par semaine sur 2 ans

Délais et modalités d'accès : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

Modalités d'alternance : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

Equipe pédagogique : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

Moyens pédagogiques :

- des laboratoires de pâtisserie équipés
- un centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- 2 salles informatiques
- des salles de cours équipées de vidéos projecteurs

Contenu de la formation :

Matières professionnelles :

- Bon d'économat
- Etude de prix
- Organisation du travail
- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie

Domaine transversal :

- Anglais
- Résolution de problèmes
- Gestion des coûts
- Animation d'équipe
- Innovation, commercialisation

Evaluation :

- Evaluation régulière (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc en 2^{ème} année

Certification :

Diplôme délivré par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en examen ponctuel

Formation ouverte à tout demandeur d'emploi et salarié (sous réserve de financement). Pour plus d'informations, contactez : bourretf@cfmda.fr

Public et prérequis :

Public : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Prérequis :

- Être titulaire d'un CAP de pâtissier et d'une mention complémentaire en pâtisserie ou en chocolaterie ou en glacerie-confiserie ou en traiteur.
- Être titulaire d'un CAP de Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie exclusivement.
- Être titulaire d'un CAP de Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- Être titulaire d'un BTM de chocolatier-confiseur ou glacier, sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal.

Poursuite de formation :

- BTM Chocolatier Confiseur
- BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option Pâtisserie

Débouchés :

- Glacier
- Chocolatier
- Confiseur
- Pâtissier
- Traiteur
- Responsable
- Chef d'équipe

Tarifs :

- Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Référént handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat du CFA-CFMDA au 04 75 61 69 55 ou secretariat@cfmda.fr



CFA-CFMDA
5 Rue de la Sablière
26250 Livron-Sur-Drôme
www.cfmda.fr

Retrouvez-nous sur :  