

BTM PÂTISSIER



LES OBJECTIFS

- Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier est un employé hautement qualifié.
- Il réalise une production de haute qualité avec un degré d'exigence élevé tant sur le plan pratique que technique.
- Il propose des produits novateurs à la clientèle.
- Il est capable d'assurer l'ensemble des fonctions du dirigeant de l'entreprise artisanale, tant dans les domaines commerciaux, financiers et juridiques.
- Il maîtrise les coûts de fabrication.
- Il peut encadrer une équipe.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

Durée :

- 910 heures sur 2 ans
- 13 semaines par an au CFA
- 35 heures de cours par semaine

Rythme de l'alternance :

- 1 semaine au CFA
- 2 semaines en entreprise

PROFIL DU CANDIDAT

- Être titulaire soit : d'un CAP Pâtissier et d'une Mention complémentaire ou d'un CAP Pâtissier d'un CAP Connexe ou d'un BAC PRO Boulangerie - Pâtisserie
- Jeune de moins de 31 ans.

ADMISSION

- Un contrôle des connaissances générales
- Un entretien de motivation
- Après, signature d'un contrat d'apprentissage entre le candidat et son futur employeur

TYPE DE CONTRAT

Contrat d'apprentissage: C'est un contrat de travail qui permet au jeune l'obtention d'une qualification professionnelle sanctionnée par ce diplôme.

Le pâtissier est un artiste. Outre la fabrication de produits traditionnels, c'est un créateur qui connaît les secrets de la farine, du sucre, de la glace, des fruits et du chocolat. Il sait s'adapter à une clientèle experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fête.

RÉMUNÉRATION

Calculée en pourcentage du SMIC (sauf dispositions plus favorables de la convention collective). Elle varie en fonction de l'âge de l'apprenti et de sa progression dans le cycle de formation.

Age	1 ^{re} année	2 ^e année
18 à 20 ans	41%	49%
21 ans et plus	53%	61%

À titre indicatif, le SMIC horaire brute est de 9.88 €/heure au 1^{er} janvier 2018 soit 1498.49 € brut mensuel pour une durée légale de 35 heures hebdomadaires.

PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES

Le BTM permet d'accéder à un emploi de pâtissier confiseur glacier traiteur. Avec quelques années d'expérience, il prépare à la fonction de responsable de fabrication dans une pâtisserie artisanale, mais aussi dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agro-alimentaire.

À terme, le titulaire du BTM est à même de créer ou reprendre une entreprise.

POURSUITE D'ÉTUDES

- Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale.

LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Techniques commerciales
- Gestion des coûts de fabrication
- Arts appliqués
- Organisation du travail, animation d'équipe
- Anglais

RENSEIGNEMENTS

CAMPUS DES MÉTIERS

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS DE LA CMA 29

24, route de Cuzon - cs 21037

29196 QUIMPER CEDEX

☎ : 02 98 76 46 35

Site Internet : www.campusdesmetiers29.bzh

☎ : 02 98 76 46 58

@ : cfa@cma29.fr