

BTM PÂTISSIER

12 MOIS / 24 MOIS

Présentation du programme

À propos

Le Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier est une certification de niveau 4 (RNCP38027), délivrée par CMA France. Il forme des professionnels capables de concevoir, organiser et réaliser une production pâtissière dans le respect des règles d'hygiène, tout en participant à la gestion et à l'animation d'une équipe.

Cette formation approfondit les compétences acquises au CAP pour former des techniciens hautement qualifiés, capables d'occuper des postes à responsabilité en laboratoire ou en atelier de pâtisserie.

Contenu

Objectifs :

- Organiser et réaliser la production de pâtisserie, contrôler la qualité des produits, participer à la gestion et à l'encadrement d'une équipe en laboratoire.

Blocs de compétences (RNCP38027) :

- Organiser et réaliser la production en pâtisserie.
- Contrôler et animer la qualité de la production.
- Participer à la gestion et à l'animation de l'équipe.
- Contribuer à la vie de l'entreprise et à la relation client.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention du **CAP Pâtissier**, du BEP Alimentation dominante pâtisserie ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience.

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

- Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

- Second de laboratoire, chef de partie pâtisserie, technicien qualité, ouvrier hautement qualifié en pâtisserie artisanale ou industrielle.

Il est conseillé de poursuivre en Brevet de Maîtrise (BM) Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur, pour accéder à des postes de gestion, voire à l'entrepreneuriat.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

11 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

BTM en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~120 h

BTM en 24 mois

Total des heures de formation : ~800 h

Présentiel : ~560 h

Distanciel (*théorie en e-learning*) : ~240 h

Référent handicap :

Christopher Elise
ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

BTM Pâtissier
Brevet Technique des Métiers de niveau 4 (RNCP38027)
Délivré par CMA France

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.