

# BTM PÂTISSIER



## LES OBJECTIFS

Le titulaire du diplôme prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il peut effectuer des ventes et gérer un commerce de pâtisserie, confiseries, chocolateries et glaces.



## CONTENU DE LA FORMATION

### ► Enseignement professionnel :

- Innovation et commercialisation (écoute du client, évolution des produits de fabrication)
- Planification (suivi des temps, hiérarchisation des activités, processus de fabrication)
- Gestion des stocks et des coûts

### ► Pratique :

- Production de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaceries
- Mélange de matières premières, cuissons, développement physiques, biologiques et chimiques des produits, montages et décorations





## PRÉ-REQUIS

Être titulaire du CAP Pâtissier et d'un CAP Chocolatier confiseur (en 1 an) ou d'une Mention Complémentaire Traiteur



## MODALITÉ DE RECRUTEMENT

Pré-inscription sur le site du Campus  
Réception de vos logins par mail

L'inscription n'est définitive qu'à réception par le Campus du contrat d'alternance signé



## CONTACT

Campus des Métiers et de l'Artisanat  
Pôle Activités Cugnot - 5-7, rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
campus37@cm-tours.fr  
Tel : 02 47 78 47 00

Retrouvez nous sur :  
[www.campusdesmetiers37.fr](http://www.campusdesmetiers37.fr)



## ALTERNANCE

**Contrats :** Apprentissage,  
Professionalisation...

**Autres modalités :** Nous consulter

**Formation :** 2 ans

**Rythme :** 27 semaines en entreprise/an  
22 semaines au Campus/an



## MISSIONS EN ENTREPRISE

- Participer à l'organisation du travail
- Choisir les matières premières pour la réalisation
- Maîtriser les procédés de fabrication et les coûts qu'ils entraînent
- Adapter la production en fonction de la clientèle et du marché
- Etre en mesure de gérer une équipe
- Evaluer les évolutions des produits
- Réaliser les opérations élémentaires de finitions et de décors



## PERSPECTIVES D'EMPLOI

Pâtissier avec évolution vers responsable de laboratoire



## LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renoué
- Plus de 40 ans d'existence (création en 1976)
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au cœur du Campus
- Équipements pédagogiques récents

