

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (Niveau 4)



LES OBJECTIFS

Le titulaire du diplôme prépare et confectionne des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et traiteur selon les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Il est en capacité de gérer un commerce de pâtisserie, confiseries, chocolateries et glaces. Il est aussi capable de former un apprenti.



CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement transversal :

- 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
- Anglais
- Création d'un book et rédaction d'un mémoire

► Enseignement professionnel :

- Production de pâtisseries, confiseries, chocolateries, glaceries
- Mélange de matières premières, cuissons, développement physiques, biologiques et chimiques des produits, montages et décorations
- Technologie
- Création de buffet prestige, de pièces artistiques

DURÉE DE LA FORMATION

Formation : 2 ans

Rythme : 34 semaines en entreprise et 13 semaines au Campus par an



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation gratuite et rémunérée par l'employeur :
 - Sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap)
 - Sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés ou demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)



MISSIONS EN ENTREPRISE

- Participer à l'organisation du travail
- Gérer la formation d'un apprenti
- 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
- Gérer les commandes clients
- Maîtriser les stocks des matières premières



PERSPECTIVES D'EMPLOI

Pâtissier avec évolution vers responsable de laboratoire



LES + DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Plus grand CFA de la Région entièrement renové
- 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



PRÉ-REQUIS

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



MODALITÉS DE RECRUTEMENT

1. Pré-inscription sur le site du Campus
2. Entretien
3. Accompagnement
4. Signature du contrat
5. Inscription définitive au Campus



CONTACT

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

Retrouvez nous sur :
www.campusdesmetiers37.fr

