

Formation

Diplômante

Qualifiante

En alternance

Continue

## Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur

Créateur de l'éphémère, du sucré au salé, véritable artiste capable de créer de nouveaux desserts, le pâtissier flatte l'œil du gourmet avant d'émousser son palais. Fleurs en sucre, rubans de chocolat ou de nougatine...



### FORMATION

#### Objectifs

Chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de la fabrication à la gestion. Devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

#### Durée et contenu de la formation

La formation se déroule en alternance sur 2 ans entre l'entreprise d'accueil et le CFA Interpro de la Marne avec une moyenne de 14 à 15 semaines par an au CFA pendant lesquelles sont dispensés des enseignements généraux et professionnels tels que :

Pratique professionnelle, Technologie professionnelle, Organisation, Animation, Communication, ECJS Education civique juridique et sociale, Dossier, Arts appliqués, Langue vivante : Anglais.

#### Et après ?

Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France et d'accéder à l'emploi.

### CONDITIONS D'ADMISSION

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation requis.
- Cette formation Chambre des métiers et de l'artisanat est ouverte aux titulaires du CAP et d'une mention complémentaire (MC) en pâtisserie ou d'une expérience professionnelle.

### VOS CONTACTS

Responsable pédagogique de filière :

M. Pascal PIERET

pascal.pieret@cfa-alfor.fr

03.26.69.25.85

Responsable pédagogique de pôle :

Mme Véronique PIERET

veronique.pieret@cfa-alfor.fr

03.26.69.90.17