

# Brevet Technique des Métiers

## Pâtissier

### Le métier

En poursuivant votre cursus de **Pâtissier** avec le Brevet Technique des Métiers, vous vous préparez à devenir un ouvrier qualifié.

Vous serez ainsi en capacité, selon la taille de la pâtisserie, de gérer le travail de la fabrication à la gestion d'une entreprise. Plusieurs objectifs sont à atteindre pour devenir chef de laboratoire : Acquérir un haut niveau technique, se préparer aux fonctions d'organisation et d'animation d'une équipe de travail.

L'apprenti(e) BTM Pâtissier développe ses savoir-faire de CAP et MC et en acquiert de nouveaux.



### Approfondir et acquérir des savoir-faire :

- Pâtes de base
- Fours secs, fours frais
- Traiteur
- Pièces montées fantaisies
- Chocolat
- Glaces
- Entremets et petits gâteaux
- Décors
- Réaliser un bon d'économat ou calculer le prix de revient de production

### La formation

#### Les matières préparées à l'examen :

Enseignement général	Enseignement professionnel
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anglais</li> <li>• Gestion des coûts</li> <li>• Commercialisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pratique professionnelle</li> <li>• Technologie professionnelle</li> <li>• Bon économat étude de prix</li> <li>• Etude de cas</li> <li>• Résolution de problèmes</li> <li>• Soutenance de mémoire</li> </ul>

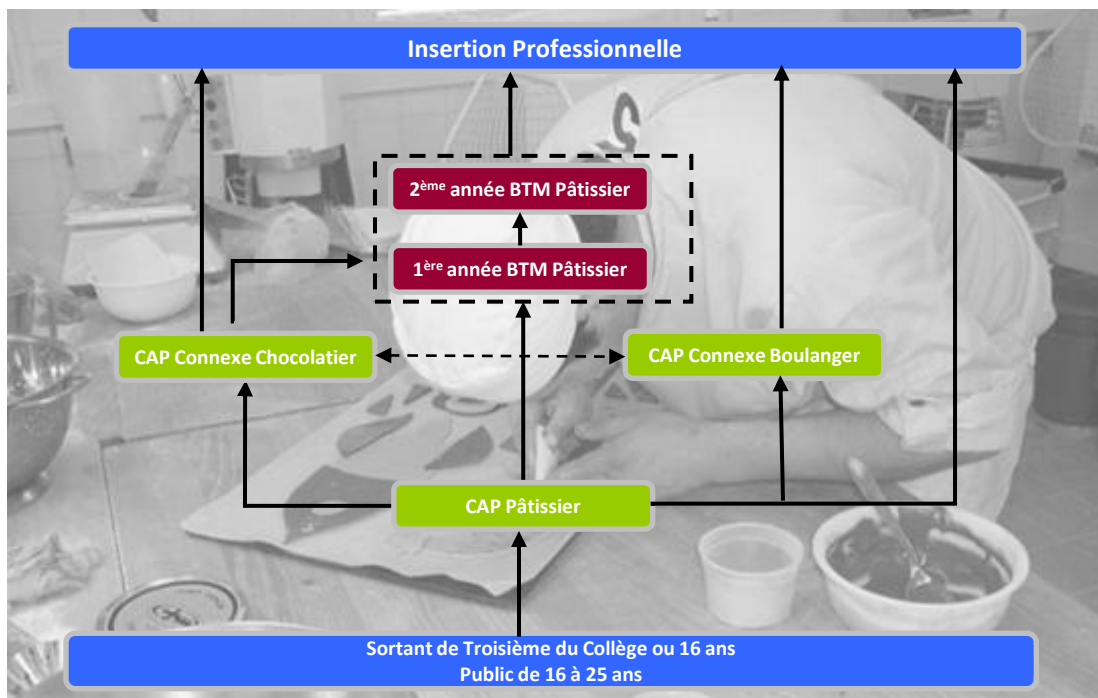
### Modalités de la formation :

Pour intégrer un BTM, vous devez **impérativement** avoir validé 2 diplômes de niveau V auparavant, soit 2 CAP : CAP en 2 ans en pâtisserie et CAP Connexe en chocolaterie.

De plus, une commission de recrutement est instaurée pour accéder à cette formation : remplir un dossier (à retirer auprès de la Chambre de Métiers et d'Artisanat de l'Eure) et passer un entretien individuel

- Contrat d'apprentissage sur deux ans
- Alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFA

## La filière pâtisserie



## Les perspectives professionnelles

Titulaire du BTM vous pourrez devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

Après quelques années d'expérience professionnelle, cette formation vous permet aussi de travailler à votre compte en tant que chef d'entreprise ou artisan.

