

Lieu de la formation

CFAie Val-de-Reuil

Admission

- Période de rentrée en septembre (à titre indicatif).
- Possibilité d'entrée en formation tout au long de l'année
- Une session d'examen par an - Passation des épreuves en juin

Accessibilité / Handicap

- Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap
- Des aménagements individuels sont étudiés en fonction des besoins et des situations
- 2 référentes Handicap

Les moyens humains

- Equipe de 90 formateurs
- 2 accompagnatrices socio-professionnelles
- 1 référent mobilité européenne

Les moyens matériels

- 14 000 m² de locaux dont un internat et un self
- 48 Salles de cours
- 23 Laboratoires techniques
- 1 Centre de ressources
- 1 Amphithéâtre



TYPE DE FORMATION

Modalités et durée de la formation

- Formation accessible par la voie de l'apprentissage et de la formation continue
- 2 ans en alternance (440 heures de formation par an)
- Rythme de la formation dans le cadre de l'alternance : 2 semaines en entreprise, 1 semaine au CFAie adaptable selon calendrier
- Aménagement possible du rythme et de la durée dans le cadre de l'individualisation des parcours
- Formation par apprentissage gratuite pour les apprentis
- Formation continue : nous consulter pour les possibilités de prise en charge

Niveau d'entrée et pré-requis

- Être âgé de 16 à 29 ans au moment de la signature du contrat d'apprentissage (15 ans sous certaines conditions)
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'un CAP Chocolaterie Confiserie ou d'un CS Pâtisserie de Boutique



LES PERSPECTIVES - LE PARCOURS

Poursuite de formation

Avec expérience : BM Pâtissier

Types d'emplois et débouchés

Ouvrier pâtissier hautement qualifié, le titulaire du BTM Pâtissier allie la maîtrise technique du métier, à des compétences organisationnelles et de gestion. En tant qu'ouvrier pâtissier qualifié, chef de production, artisan pâtissier second ou chef d'entreprise, il peut assurer tout ou partie des activités de :

- Sélection et estimation des denrées nécessaires pour la production
- Commande et réception ou supervision de la réception des matières premières.
- Proposition de nouveaux produits
- Fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciés et produits traiteurs
- Supervision d'équipe - suivi économique de la production - selon l'organisation en place
- Prise en charge des commandes pour des buffets, cocktails
- Aide à la commercialisation

Principalement en entreprise artisanale ou grande pâtisserie, au sein d'un restaurant, d'une collectivité locale, d'une entreprise agro-alimentaire.

Nos indicateurs

- Taux de réussite aux examens : 63,6%
- Taux net de rupture : 18,2%
- Taux de poursuite d'études : 0%
- Insertion professionnelle : 88,9%
- Taux de satisfaction global CFAie : 96,5%

Chiffres 2025

Enquête Seine 2024 cohorte 2023 à 12 mois



Objectifs

- Préparer aux épreuves professionnelles définies par le référentiel d'examen, en prenant en compte le profil de l'apprenant
- Accompagner les apprentis dans leur insertion professionnelle dans le diplôme préparé
- Accompagner chaque apprenant dans le développement de son identité sociale et citoyenne

Les qualités requises

- Maîtriser les techniques de pâtisserie et de chocolaterie : pièces montées, chocolat, glaces, pâtes de base, entremets, petits gâteaux et décors
- Avoir des compétences de traiteur
- Être endurant et posséder une bonne condition physique
- Faire preuve de créativité et d'esthétisme
- Respecter les règles d'hygiène
- Savoir travailler en équipe
- Gérer son temps
- Faire preuve de rigueur pour garantir une production de haute qualité

Modalités de certification

- Contrôle ponctuel
- Dates d'examen fixées par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
- Dispense possible en fonction des diplômes déjà acquis
- L'examen s'obtient après la validation de l'ensemble des blocs de compétences

Méthodes pédagogiques

- Méthodes pédagogiques variées, axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
- Formation en présentiel / distanciel
- Accompagnement individualisé, adapté aux acquis de l'apprenant

Compétences visées

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production-fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-vienniserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- Développer l'innovation et la commercialisation des productions en laboratoire

