

# BTM PATISSIER

Le Brevet Technique des Métiers **PATISSIER** permet de développer la maîtrise des savoir-faire professionnels, d'acquérir une réelle autonomie et l'aptitude à encadrer une équipe.

## Objectif de la formation

- Réaliser des productions de haute qualité.
- Proposer des produits novateurs à la clientèle.
- Maîtriser les coûts de fabrication.
- Encadrer une équipe.

## Débouchés

Suivant ses capacités personnelles, le titulaire du BTM Pâtissier pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou de chef d'entreprise. Il existe des perspectives intéressantes à l'étranger.

## Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de moins de 26 ans (si 26 ans et plus, nous consulter).
- Etre titulaire soit :
  - d'un CAP Pâtissier + une Mention complémentaire
  - d'un CAP Pâtissier + un CAP Connexe
  - d'un BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- Signer un contrat d'apprentissage d'une durée de 2 ans avec une entreprise.
- Passer un entretien de motivation.

## Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine par année.

## Enseignements dispensés au CFA

- Pratique
  - pièces artistiques (chocolat, sucre...)
  - viennoiseries nouvelles
  - éventail de tartes et entremets
  - gamme traiteur
  - croquembouches
  - sculpture sur glace
  - création d'événements (buffets, petits déjeuners...)
- Technologie
- Animation d'équipe
- Gestion
- Commercialisation
- Communication
- Anglais.



### CFA Interprofessionnel de la Loire Les Mouliniers

28, rue des Mouliniers  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
[www.cfa-mouliniers.com](http://www.cfa-mouliniers.com)