



ALIMENTATION

**BTM PATISSIER**

2 ans - 826 h

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs en respectant les procédures, règles d'hygiène et de sécurité.
- Exécution et création des mélanges ou appareils équilibrés dans les différents champs d'activité pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur.
- Maîtrise des développements physiques, biologiques et chimiques des produits.
- Maîtrise des différentes cuissons.
- Maîtrise de la conception, du montage, de l'assemblage, de la décoration des produits en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle.
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes.
- Garantir la qualité sanitaire des produits.
- Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts.
- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché.
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité.

### CONTENU

- Pratique en pâtisserie
- Technologie en pâtisserie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Anglais
- Gestion
- Mémoire

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Présentiel et distanciel
- Mise en situation pratique dans un laboratoire de pâtisserie équipé de 20 postes de travail sur une surface 200 m<sup>2</sup>
- Pédagogie active centrée sur l'apprenant
- Centre Ressources E2A (Espace d'Apprentissage Actif) pour accompagnement personnalisé et soutien
- Salles équipées d'un vidéoprojecteur, salles informatiques.

### ENSEIGNANTS

Une équipe pédagogique qualifiée détenant un diplôme égal ou supérieur dans le domaine professionnel à la formation dispensée et de niveau VI à VII dans le domaine général.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

En épreuves terminales organisées par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat France  
Possibilité de valider par blocs de compétences sur un parcours personnalisé  
Taux de réussite : 80 % en 2019 et 57 % en 2020

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap :  
l'EFMA est signataire de la Charte H+  
Rampe d'accès, ascenseur, postes de travail adaptés.  
Réfèrent Handicap à votre disposition :  
Corinne BART au 04 74 43 67 00



Dernière mise à jour le 28/05/2021

### LES +

- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement et parcours personnalisés
- Pédagogie de l'alternance

### PUBLIC

- ⇒ Apprenti
- ⇒ Salarié
- ⇒ Chef d'entreprise
- ⇒ Demandeur d'emploi

### PRÉREQUIS ET MODALITÉS D'ENTRÉE

- Signature du contrat d'apprentissage jusqu'à 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap. Trouver une entreprise d'accueil pour signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionnalisation.  
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier complété d'une MC Pâtissier ou Connexe Chocolatier ou Glacerie ou autres diplômes et expériences. Interrogez nos services à [contact@efma.fr](mailto:contact@efma.fr).

### LIEU

EFMA - BOURGOIN-JALLIEU - ISÈRE (38)

### HORAIRES

De 8h15 à 11h50 et de 13h15 à 16h45

### TARIF

Prise en charge par les OPCO (apprentis, contrat de professionnalisation). Nous consulter pour les autres prises en charge (demandeur d'emploi, artisans,...)

### DELAI D'ACCES

Rentrée principale en septembre avec possibilités d'entrées décalées  
Minimum de 6 apprenants pour l'ouverture

### CONTACT

10, rue Saint-Honoré - Champ-fleur  
CS 72029  
38307 BOURGOIN-JALLIEU Cedex  
04 74 43 67 00 [contact@efma.fr](mailto:contact@efma.fr)

Informations complémentaires sur le site  
[www.efma.fr](http://www.efma.fr)  
Sur Facebook et Instagram [efma.cmai](https://www.facebook.com/efma.cmai)