LYCÉE & CFA RABELAIS
LYON DARDILLY
HÔTELLERIE RESTAURATION ALIMENTATION

académie Lyon

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

OBJECTIFS

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Avoir en charge l'estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires, animer une équipe de production, coordonner l'activité et adapter l'organisation de la production afin d'optimiser les coûts.
- Assurer selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

CONTENU

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle mercatique.
- Communication professionnelle.

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Sciences appliquées.
- Arts appliqué.
- Anglais.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Pâtissier + 1 Mention Complémentaire ou CAP Connexe (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- CAP Pâtissier + justifier d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier ou Alimentation (option pâtisserie).

Validation et positionnement des dossiers par la CMA.

PUBLIC

Public sous contrat d'apprentissage.

VALIDATION

Brevet technique des métiers
(niveau 4, anciennement niveau IV).

Le CFA François Rabelais est engagé dans une démarche Qualité "EDUFORM".
Ces fiches comportent de ce fait les mentions obligatoires d'une Fiche Formation.

MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final.

SERVICES VALIDEURS

Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

TARIF

Prise en charge par l'OPCO.

DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au CFA.
40 semaines chez l'employeur.

À NOTER

1 semaine au Centre de Formation d'Apprentis.
2 semaines en entreprise.

DÉBOUCHÉS

Ce BTM est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.
Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- BM (Brevet de Maîtrise) Pâtisserie.

TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN 2020

55,56 %

TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le CFA en décembre 2020, les orientations des apprentis sont :

- Insertion professionnelle : 85,7 %.
- Recherche d'emploi : 14,3 %.

NOUS CONTACTER
Lycée et CFA François Rabelais
BP24 - 69571 DARDILLY CEDEX
Tél : 04 78 66 88 88 Mail : ce.0693504j@ac-lyon.fr
Site internet : lyceecfarabelais-lyondardilly.fr