

PÂTISSIER



METIERS DE BOUCHE

Nos diplômes sont accessibles en alternance (1 semaine au Campus/ 2 semaines en entreprise) : aux jeunes de 16 à 25 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ; à tout public dans le cadre d'un contrat de professionnalisation ou d'un dispositif reconnu de formation professionnelle afin de valider des compétences ou de favoriser une reconversion.

Cette formation professionnelle est destinée à tous les passionnés des métiers de bouche qui souhaitent obtenir une qualification reconnue et performante afin de réaliser un vrai projet professionnel.

Les diplômes

CAP PÂTISSIER

**BTM PÂTISSIER CHOCOLATIER
GLACIER CONFISEUR**

pour les titulaires du CAP Pâtisserie ou du BEP Alimentation option Pâtisserie avec :

- un CAP Chocolatier ou Glacier Connexe
- une MC Pâtisserie spécialisée ou MC Pâtisserie Boulangère

Descriptif

Le pâtissier prépare, réalise, présente, différentes fabrications de pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie, commercialisables en respectant les règles d'hygiène et les qualités gustatives liées à la profession.

Le titulaire du CAP PÂTISSIER exerce son activité au sein d'une équipe. Il participe à l'organisation de son poste de travail et respecte les règles d'hygiène et de sécurité liées à son travail.

Le titulaire du BTM PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER CONFISEUR réalise des productions de haute qualité, en tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion, de la fabrication et des règles d'organisation du travail. Sa formation l'amène à exercer des fonctions de Chef de laboratoire.

C'est un ouvrier hautement qualifié qui peut occuper un poste à responsabilités dans les entreprises artisanales.

Il peut être amené à reprendre ou créer une entreprise.

Profil

Ce métier exige une hygiène irréprochable, une bonne résistance physique (ne pas être allergique à la farine...) et des qualités artistiques. Le pâtissier doit s'adapter à des horaires décalés, souvent matinaux. De bonnes qualités relationnelles sont également indispensables pour exercer cette profession.

Un titulaire du CAP PÂTISSIER peut envisager très vite de compléter sa qualification professionnelle en préparant une MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE, un CAP CHOCOLATIER ou GLACIER et jouer la polycompétence avec le CAP CHARCUTIER TRAITEUR, le CAP BOULANGER en 1 an ou la MC EMPLOYÉ TRAITEUR.

Le BTM PÂTISSIER CHOCOLATIER GLACIER CONFISEUR permet d'autre part d'obtenir une qualification de chef de laboratoire. Les responsabilités qui lui sont confiées dépendent de ses capacités à encadrer une équipe, à communiquer et à gérer les coûts.

