

BTM - Module Professionnel Pâtisserie

Référence : 3.5.47

Thématique : Apprentissage

Objectifs

Obtenir une qualification de niveau IV dans le domaine de la pâtisserie.

Les +

- Définition de vos besoins
- Établissement de votre parcours formation,
- Étude des modalités de prise en charge

Public

Chef d'entreprise, artisan et leur conjoint, salarié, demandeurs d'emploi

Format

Formation

Pré-requis

Personnes titulaires du CAP PATISSERIE et de la mention complémentaire ou d'un BAC Pro.

Durée

35 jours

Moyens et encadrements pédagogiques

- Démonstrations par le formateur
- Cours théoriques sur la technologie des matériaux, les outils et les processus
- Exercices pratiques de difficulté croissante, sous contrôle individualisé
- Travail en autonomie pour la répétition des gestes
- Projets individuels pour l'application des compétences

[Télécharger le programme](#)

Délivré par:

- CMA PACA : 117 avenue du Prado 13008 Marseille

Prochaine session en cours de programmation. Vous pouvez dès à présent nous faire part de votre intérêt en cliquant sur "Être rappelé pour en savoir plus" depuis la page descriptive de l'offre sur votre plateforme.

Tarifs:

- Dirigeant(e)s - gratuit
- Salariés / Conjoint(s) - gratuit
- Demandeur d'Emploi - gratuit
- Jeune / Apprenti(e)s - gratuit