

**Qualification complémentaire qui permet de former des professionnels hautement qualifiés.**

### Rythme de l'alternance

- 2 semaines en entreprise pour 1 semaine au CIFAM

### Durée et nombre d'heures de formation

- 2 ans
- 26 semaines de cours sur les deux ans, soit 910 heures de formation

### Matières & heures de cours/semaine

Enseignement d'enseignement	
35 heures	
Pratique professionnelle (1/3 du temps) Technologie Bon d'Économat Études de cas	Résolution de problèmes Dossiers professionnels Dessin Anglais

### Conditions & Diplômes demandés

- Diplômes de niveau V Pâtissier possibles (Mention Complémentaire Pâtissier conseil-lée)
- 3 ans de formation antérieure en Alimen-tation sont obligatoires

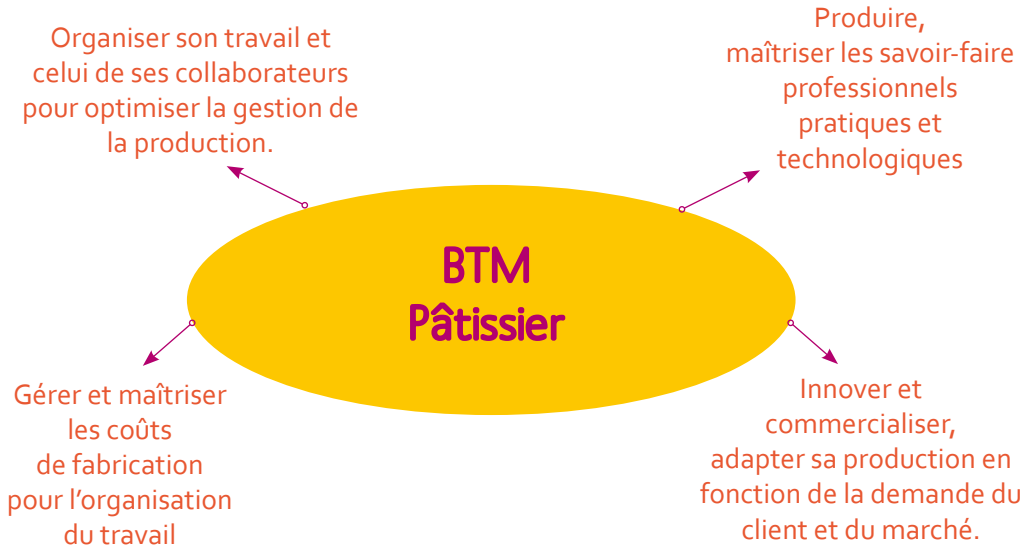
### Poursuite des études à l'issue du diplôme

- Encadrant d'Entreprise Artisanale

### Le statut d'Apprenti Étudiant des Métiers

**Vous êtes un salarié en formation, avec majoritairement les mêmes droits et devoirs que tous les collaborateurs d'entreprise.** Ceci implique qu'au CIFAM, nous avons un **attachement fort au suivi sans faille des règles de vie. Chaque jeune doit être respecté et respectueux** des autres et des locaux. Et **chaque jeune doit adopter un comportement citoyen, être responsable et motivé** pour sa propre réussite.

# Rôle de l'apprenti(e) en BTM Pâtissier



## La formation Alimentation au CIFAM

- ◇ 690 jeunes en formation en alternance dans plus de 610 entreprises chaque année
- ◇ Une filière de formation adaptée aux besoins des entreprises de l'Alimentation :

---

**Métiers :** Boucher, Charcutier, Traiteur, Boulanger, Pâtissier

**Formations :** CAP, Mention Complémentaire, Bac Professionnel 3 ans, BP, BTM

---

*1 700 entreprises font confiance au CIFAM chaque année pour former  
2 600 jeunes en alternance, du CAP au BTS*

**CIFAM - CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Loire Atlantique**  
**Sainte Luce sur Loire**

Roselyne Ménard

☎ 02 40 18 96 50 - ✉ [rmenard@cm-nantes.fr](mailto:rmenard@cm-nantes.fr)

