

# POLE METIERS DE BOUCHE

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR  
en 2 ans

Parole d'apprenti : " Objectif : excellence "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis :

- Être titulaire d'un CAP de pâtissier et d'une mention complémentaire en pâtisserie ou en chocolaterie ou en glacerie-confiserie ou en traiteur.
- Être titulaire d'un CAP de Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie exclusivement.
- Être titulaire d'un CAP de Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- Être titulaire d'un BTM de chocolatier-confiseur ou glacier, sur une durée adaptée en un an avec bénéficiaire du domaine transversal.

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de la Chambre des Métier niveau 4 en fin d'année  
RNCP 35151

Nom du certificateur : CMA France

Date début certification : 01/09/2023

## MODALITE D'EVALUATION

Examen Ponctuel

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti sait :

- organiser la production du laboratoire
- gérer les couts de production-fabrication
- animer et gérer une équipe au quotidien
- préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- développer la commercialisation des produits du laboratoire

## MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie
- Etude de prix
- Organisation du travail
- Book

DOMAINES TRANSVERSAUX :

- Anglais
- Résolution de problèmes
- Gestion des coûts
- Animation d'équipe
- Innovation, commercialisation, vente
- Mémoire
- Innovation, commercialisation, sciences appliquées

## POURSUITES DE FORMATION

- BTM Chocolatier Confiseur
- BM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat Option Pâtisserie

**Le titulaire du brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est amené à exercer son activité de service :**

- en entreprise artisanale, principalement de taille PME : pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie, salon de thé, traiteur, pâtisserie-chocolaterie.
- en hôtellerie-restauration : les restaurants gastronomiques et étoilés, tourisme : les croisiéristes et les clubs de vacances haut de gamme
- en grandes et moyennes surfaces.

## CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de février jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre en vous connectant sur notre site : [www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr), onglet : "Candidature à la formation".

**Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur. Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

## LES TAUX ET RATIOS

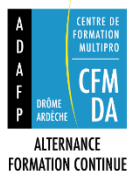
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

## INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers



### Centre de Formation Multipro Drôme-Ardèche

5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

Siret : 303 860 720 00018 - Code NAF 8532Z  
ADAFP Association gestionnaire du CFA CFMDA

### CONTACT

Du Lundi au Vendredi de 8h30  
à 12h30 et de 13h30 à 16h30.

**04 75 61 69 55**

[edgaro@cfmda.fr](mailto:edgaro@cfmda.fr)

### SUIVEZ-NOUS !



[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile