

PÔLE MÉTIERS 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

Mis à jour le 11/12/25



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 Pâtissier et d'un CS Pâtisserie, Chocolaterie ou Glacerie-confiserie ou Traiteur.
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'un CAP Connex de Chocolaterie ou Glacerie exclusivement.
- Être titulaire d'un CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- Être titulaire d'un BTM Chocolatier-confiseur ou Glacier, sur une durée adaptée en un an avec bénéfice 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

Le titulaire du BTM (**Brevet Technique des Métiers**) est un chef de laboratoire de pâtisserie. Il dispose d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe.

Activités visées :

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts 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

Ses acquis de formation, renforcés par l'expérience professionnelle, lui permettent d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique pâtissier
- Technologie pâtissier
- Etude de prix
- Organisation du travail
- Book (en 1^{ère} année)

DOMAINES TRANSVERSAUX :

- Anglais
- Résolution de problème en production
- Gestion des coûts
- Animation d'équipe
- Commercialisation, innovation, vente
- Commercialisation, innovation, sciences appliquées
- Soutenance Mémoire (en 2^{ème} année)
- Bon d'économat

POURSUITES DE FORMATION

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

Le titulaire du BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur peut exercer son activité :

- En entreprise artisanale de taille PME :
 - Pâtisserie
 - Boulangerie-pâtisserie
 - Salon de thé
 - Traiteur
 - Pâtisserie-chocolaterie.
- En hôtellerie-restauration : restaurants gastronomiques et étoilés
- Tourisme : croisiéristes, clubs de vacances haut de gamme
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois novembre en vous connectant sur notre site :

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 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

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

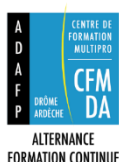
Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

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.

www.cfmda.fr

04 75 61 69 55
secretariat@cfmda.fr

SUIVEZ-NOUS !



Métiers de Bouche

Coiffure

Hôtellerie Restauration

Automobile