

# BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (2 ans)

(Code RNCP : 35151 – Code SIFA : 46M22104)

Quallopi  
processus certifié  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



## OBJECTIFS

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers est un professionnel qui excelle en pâtisserie, confiserie, glacerie et traiteur. Le pâtissier est capable de :

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Assurer la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets.
- Sélectionner et prévoir les moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie.
- Coordonner l'activité des équipes du laboratoire, contrôler l'avancement des fabrications et surveiller la qualité de l'exécution.
- Veiller au respect des normes sanitaires des produits et s'assurer de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

## Organisation de la formation :

**DURÉE** : 35 heures par semaine sur 2 ans

**DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS** : en fonction des places disponibles entrée tout au long de l'année si signature d'un contrat avec un employeur

**MODALITÉS D'ALTERNANCE** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise

**ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE** : constituée de formateurs professionnels spécialisés et de formateurs en matières générales + coordinatrice pédagogique

**MOYENS PÉDAGOGIQUES** :

- laboratoires de pâtisserie équipés
- centre de ressources : documentations, annales, sujets d'examens
- salles informatiques
- salles de cours équipées de vidéos projecteurs

## Contenu de la formation :

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES :**

- Pratique pâtisserie
- Technologie pâtisserie
- Bon d'économat
- Etude de prix
- Organisation du travail
- Book

**DOMAINES TRANVERSAUX :**

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



## Evaluation :

- Evaluations régulières (bulletins semestriels avec avis des conseils de classe)
- Examen blanc

## Certification :

Diplôme délivré par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat en examen ponctuel

## Public et prérequis :

**PUBLIC** : être âgé de 15 ans à 29 ans révolus pour être éligible au contrat d'apprentissage.

**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 bénéfice du domaine transversal.

## Poursuite de formation :

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

## Débouchés :

- Glacier - Chocolatier - Confiseur - Pâtissier
- Traiteur - Responsable - Chef d'équipe - Formateur

## Tarifs :

Le coût de la formation en alternance est pris en charge par l'OPCO de votre entreprise, selon les propres critères de l'organisme et de la législation en vigueur (tarifs déterminés par décret).

## Accompagnement pédagogique spécifique pour :

- Les personnes porteuses de handicap (Réfèrent handicap dédié)
- Les personnes en grandes difficultés scolaires et allophones (personnalisation des parcours)

## Contact :

Pour toute information complémentaire, contactez le secrétariat au **04 75 61 69 55** ou [secretariat@cfmda.fr](mailto:secretariat@cfmda.fr)  
**5 Rue de la Sablière 26250 Livron-Sur-Drôme**  
[www.cfmda.fr](http://www.cfmda.fr)

Retrouvez nous sur :