



BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



Le Pâtissier confiseur glacier traiteur

Le **pâtissier** est **créateur** et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat.

Il sait **s'adapter** à une **clientèle** experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes.

Le pâtissier peut se **spécialiser** et devenir **glacier, chocolatier** et **confiseur**.

La **maîtrise** parfaite de ces techniques **s'acquiert** avec beaucoup de **pratique**.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur est capable de :

- fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries, productions glacées) de haute qualité
- assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que canapés sucrés/salés, pièces de cocktails, quiches et pizzas
- créer des pièces commerciales à partir de sucre et de chocolat
- élaborer également des pièces artistiques liées à l'évènementiel
- assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail
- assurer la gestion des coûts liés à la fabrication

Contenu de la formation

Enseignement Général (78h par année) : Communication et Anglais

Enseignement professionnel (377h par année) : Pratique Professionnelle, Technologie, Réalisation d'un book et d'un mémoire

Intervenants : Professeurs du CFA.

Modalités d'organisation

Par année de formation :

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA.
- 35 heures par semaine de cours.
- 40 semaines de formation en entreprise.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



Campus
Ploufragan



Prérequis

CAP Pâtissier + MC Pâtisserie et/ou CAP Cocolatier



Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



Modalité & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.
Délais d'accès, nous consulter.



Durée

Parcours en 2 ans



Validation

Diplôme inscrit au RNCP* : Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur. Niveau 4



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.
Frais annexes : repas, nuitées, premier équipement.

Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
 - Traiteur
 - Rayon spécialisé en GMS
 - Salon de thé
- Nous consulter

Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite et évaluation en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

Poursuites d'études

BTM Chocolatier en 1 an, BM Pâtissier, BM Traiteur Organisateur de Réceptions

Perspectives professionnelles

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur peut exercer comme ouvrier de production ou chef d'équipe en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Côtes d'Armor

FORMATION	PREREQUIS	DUREE	Nbre de semaines de cours		CAMPUS	
			1ère année	2e et 3e année*	Dinan	Ploufragan
CAP PATISSIER	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●
MC PATISSERIE GLACERIE CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	CAP Pâtissier	1 an	12 semaines de cours			●
BAC PRO BOULANGER PATISSIER	/	3 ans ou 2 ans, selon le profil	14 semaines de cours	20 semaines de cours	●	
BTM PATISSIER	CAP Pâtissier + MC Pâtisserie et/ou CAP Chocolatier, BTM Chocolatier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BTM CHOCOLATIER	CAP Chocolatier, BTM Pâtissier (formation 1 an)	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
BM PATISSIER	BTM Pâtissier	2 ans	12 semaines de cours	12 semaines de cours		●
CAP EQUIPIER POLYVALENT DE COMMERCE	/	2 ans ou 1 an, selon le profil	12 semaines de cours	12 ou 13 sem. de cours	●	●

POUR LES FORMATIONS EN BOULANGERIE, VOIR LES FICHES CORRESPONDANTES

* Uniquement pour le Bac Professionnel

Centre de Formation d'Apprentis de la CMA 22

Campus de Dinan : La Croix Fresche Blanc
Auceleuc - BP 43155 - 22103 DINAN Cedex
Tél. : 02 96 76 27 37 - mail : cfa.dinan@cma22.fr

Campus de Ploufragan : Campus de l'Artisanat & des Métiers - CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02 96 76 27 27 - mail : cfa.ploufragan@cma22.fr

www.cfa-cotesdarmor.fr