



## Le Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquies la vision globale et responsable de son activité.

## Objectifs de la formation

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

- 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

## Contenu de la formation

**Les enseignements technique et professionnel (420 h) sont composés des 5 blocs de compétences suivants :**

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production et de 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

## 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

Bruz - Ploufragan - Quimper - Vannes



### Prérequis

**Possibilité 1 :** CAP Pâtissier + Mention Complémentaire (en Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-Confiserie ou Traiteur)

**Possibilité 2 :** CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolatier ou Glacier, exclusivement.

**Possibilité 3 :** CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle comme salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

**Possibilité 4 :** BTM Chocolatier-Confiseur (sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal).

**Possibilité 5 :** Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) + 1 année supplémentaire en CAP connexe (chocolaterie ou glacerie exclusivement) ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.



### Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement Admission sur dossier et possibilité d'entretien. 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

**Public apprenti ou salarié en professionnalisation :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Publics en reconversion :** Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...)

**Frais annexes :** repas, nuitées

## 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 contacter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous

## Modalités pédagogiques / évaluation

- Examen : épreuves ponctuelles en fin de formation
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage
- Rencontres Maître d'Apprentissage / Professeurs / Représentants légaux
- Livret d'apprentissage
- Visite 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 responsable de production en pâtisserie artisanale, palace, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

## Contactez les CFA :

### Campus de Dinan-Auceleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr  
www.cfa-cotesdarmor.fr

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr  
www.cfa-cotesdarmor.fr

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
campusquimper@cma-bretagne.fr  
www.campusdesmetiers29.bzh

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr  
www.fac-metiers.fr

### Campus de Vannes

Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr  
www.cma56.bzh

