

# 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 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.

### 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 »

### INFOS PRATIQUES

Restauration sur place  
Lignes de bus directes par KEOLIS  
Casiers

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

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

- 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

## 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

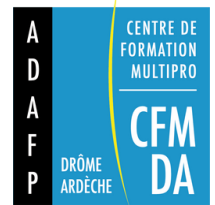
## POURSUITES DE FORMATION

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

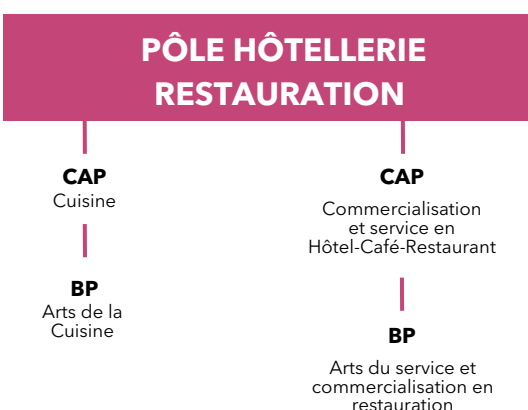
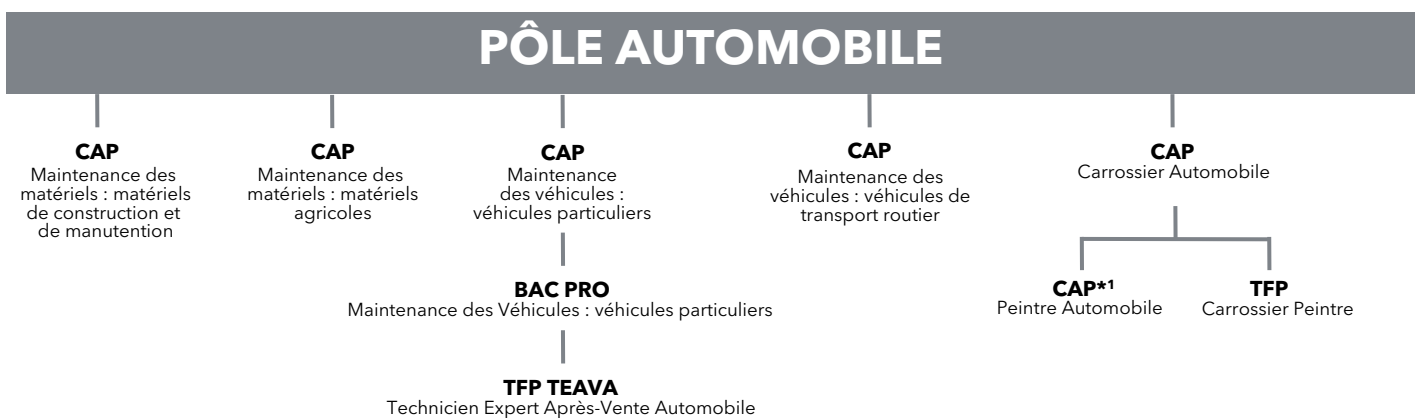
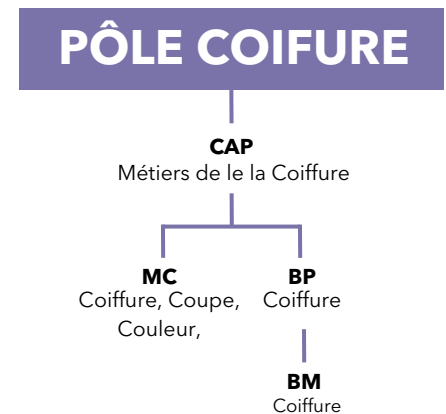
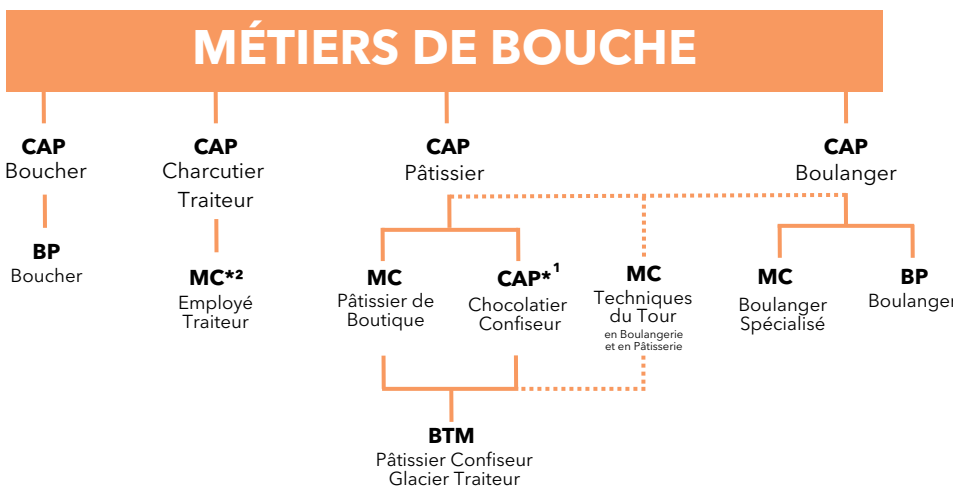
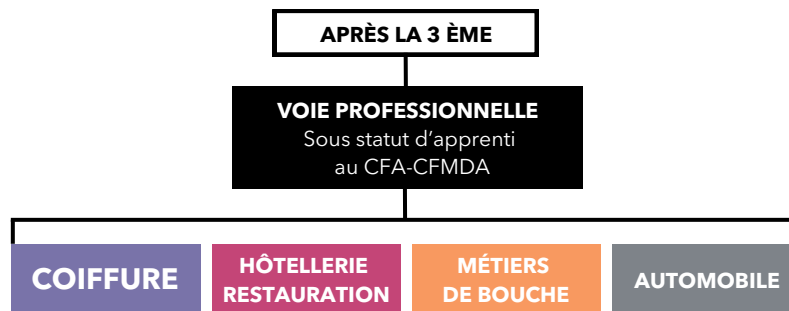
**Le titulaire du brevet technique des métiers pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est amené à exercer son activité de service :**

- 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 Xgrandes et moyennes surfaces.

# NOS FORMATIONS



ALTERNANCE  
FORMATION CONTINUE



**CAP**  
Certificat d'Aptitude Professionnelle (Niveau 3)

**BAC PRO**  
Baccalauréat Professionnel (Niveau 4)

**MC**  
Mention complémentaire

**TFP**  
Titre à Finalité professionnelle

**BTM**  
Brevet Technique des métiers (Niveau 4)

**BP**  
Brevet Professionnel (Niveau 4)

**BM**  
Brevet de maîtrise

**\*1** Formation en 1 an

**\*2** Accessible après tous les  
CAP des métiers de bouche  
et de la cuisine



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
La certification qualité a été délivrée au titre  
des catégories suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION CONTINUE  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE