

# BREVET TECHNIQUE DES METIERS Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Diplôme d'Etat de niveau 4, inscrit au RNCP : n°35151

## DESRIPTIF

Le Brevet Technique des Métiers permet d'accéder à un emploi de pâtissier confiseur glacier traiteur et prépare à la fonction de responsable de fabrication dans une pâtisserie artisanale mais aussi dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agroalimentaire. Le titulaire de ce diplôme est capable d'organiser la production et de gérer une équipe.

**Taux de réussite  
aux examens :**

**100%** en 2019

Informations complémentaires  
disponibles sur notre site

## OBJECTIF(S)

### Mettre en œuvre la fabrication et la commercialisation de produits de haute qualité

- Organiser, réaliser et superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits de haute qualité.
- Innover et valoriser la production à l'aide de nouveaux équipements et matériaux écoresponsables.

### -Concevoir une stratégie de communication et animer une équipe

- Mettre en place des actions de promotion et fidéliser la clientèle en utilisant les nouveaux moyens de communication.
- Encadrer et motiver une équipe au quotidien.
- Evaluer le travail du personnel et apporter des améliorations.

## DUREE

**2 ans**

Possibilité d'ajustement du  
temps de formation selon  
les besoins et la  
réglementation en vigueur

**Horaires : 8h -13h / 14h-17h**

## MODALITES

**Présentiel  
Alternance**

## PROGRAMME

### Le BTM Pâtissier- Confiseur-Glacier-Traiteur est composé de 5 blocs de compétences :

- 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
- Développer la commercialisation des produits de laboratoire
- Mémoire professionnel

## TARIFS / CGV

**Apprentissage :**  
Prise en charge par  
l'OPCO concerné

Matériels et tenue  
professionnelle  
obligatoires (prise en  
charge à hauteur de  
500 € par l'OPCO, sur  
facture).

**Formation Continue :**  
*Nous consulter*

Nous mettons tout en œuvre pour rendre nos  
formations accessibles à tous.  
Contactez-nous sur [referenthandicap93@cma-idf.fr](mailto:referenthandicap93@cma-idf.fr)



# BREVET TECHNIQUE DES METIERS

## Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Diplôme d'Etat de niveau 4, inscrit au RNCP : n°35151

### RYTHME

1 semaine en centre de formation et  
2 semaines en entreprise

### METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

-Alternance d'apports théoriques et de mises en situation professionnelle au travers d'ateliers.  
-Méthode inductive et active.

### FORMATEUR

Formateur(s) expert(s)  
dans la spécialité

### PUBLIC

Tout public

### EFFECTIFS

### CONDITIONS D'ACCES :

#### Procédures d'admission en formation :

> **Dossier de candidature , entretien individuel, positionnement**

#### Apprentissage :

-Signer un contrat d'apprentissage avec un employeur.  
-Être âgé(e) de 16 à 30 ans (dérogation possible).  
-Être titulaire du CAP Pâtissier et d'une MC Pâtisserie-Glacierie-Chocolaterie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier.

> **Entrée et sortie permanente**

#### Formation Continue :

Tout public

> **Ouverture de session sous réserve d'un nombre de participants**

### TAUX DE SATISFACTION

### MODALITES D'EVALUATION

-Evaluations orales et écrites par discipline tout au long du parcours de formation.  
-Examen ponctuel terminal.

### LIEU(X) DE FORMATION

#### CMA93

91-129 rue Edouard Renard  
93013 BOBIGNY

### CERTIFICATION

-Certification après contrôle ponctuel terminal.  
-Obtention du BTM.  
-Possibilités de validation par bloc(s) de compétences.

### CONTACT

**Service formation**  
01 41 60 75 25  
infos@campus93.fr

### EMPLOIS VISES, SUITE DU PARCOURS

- Chef pâtissier(ère) - Responsable de fabrication.  
- Pâtissier en hôtellerie ou restauration  
- BM Pâtisserie (niveau 5)



Pour plus d'informations, rendez-vous sur  
notre site internet en scannant ce QR code



01 41 83 38 38



infos@campus93.fr



www.campus93.fr



ÎLE-DE-FRANCE

