

EN APPRENTISSAGE

OU

FORMATION CONTINUE

ELIGIBLE AU CPF

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

RNCP niveau 4



FABRICATION DE
PÂTISSERIE



ESPRIT
CRÉATIF



GLACERIE
CHOCOLATERIE



ARTS
APPLIQUÉES

Objectifs

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être 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

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- ***Apprentissage** : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenant

Programme

Le BTM pâtissier confiseur glacier traiteur est composé de 5 blocs de compétences, selon la fiche détaillée dans le lien suivant : [RNCP 35151](#)

- 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

Quelles conditions d'admissions ?

- **Apprentissage** : Être titulaire d'un diplôme de Pâtisserie plus une année complémentaire en formation ou en emploi et être âgé(e) de 16 à 29 ans inclus
- **Formation continue** : Être titulaire d'un diplôme de niv. 3 ou équivalent

Rendez-vous sur notre site pour plus d'infos !



Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma93.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.campus93.fr
- En direct lors des JPO, salons ...
- Possibilité d'atelier d'accompagnement à la recherche d'entreprise ainsi que d'atelier de découverte
- Signature du contrat ou de la convention puis convocation à la formation

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Poursuite de formation

Ce BTM est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

Perspective professionnelle

- Chocolatier-confiseur
- Pâtissier

DURÉE ET HORAIRES

- BTM en 2 ans
- Horaires de cours entre 8h et 17h

TARIFS

- **Apprentissage** : Coût de la formation pris en charge par l'OPCO*. La formation exige du matériel à la charge de l'apprenti.
*Hors coût du matériel individuel et de la tenue professionnelle
- **Formation continue** : Sur devis (nous consulter pour toute demande de prise en charge).



Nous mettons tout en oeuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin d'établir les modalités d'adaptation nécessaires, merci de nous contacter en amont de toute inscription.

Retrouvez-nous sur



WWW.CMA93.FR

WWW.CAMPUS93.FR

**Vous avez une question ?
Nos conseillers sont là pour vous
répondre !**

EN APPRENTISSAGE

@ : apprentissage.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 83 38 38

FORMATION CONTINUE :

@ : formation.93@cma-idf.fr

Tél. : 01 41 60 75 00

Campus des Métiers et de l'Entreprise

91-129 rue Edouard Renard
93013 BOBIGNY Cedex

