



Le pâtissier confiseur glacier traiteur

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émousser les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

Objectifs de la formation

La formation **BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- 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

Enseignements techniques et professionnels

- Anglais professionnel
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Arts appliqués
- Gérer les coûts de production et de fabrication
- Innovation et commercialisation
- Pratique professionnelle
- Résolution des problèmes
- Technologie appliquée

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 dont 5 semaines de congés payés



Campus

Ploufragan - Quimper - Bruz - 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

A minima 835h, parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Validation

Brevet Technique des Métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur, diplôme CMA France, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Type de contrat

Alternance



Frais formation

Public apprenti: Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

77,6 %
Taux de réussite aux examens**

84,6%
Taux de satisfaction**

86,4 %
Taux d'insertion**
dont 0 % en poursuite d'étude**

13,4 %
Taux de rupture**

Qualités & profils requis

- Capacité d'organisation
- Capacité à mémoriser
- Capacité à travailler en équipe
- Bonne résistance physique
- Créatif, curieux
- Capacité d'adaptation
- Bonne dextérité

Entreprises conseillées

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

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 & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

Poursuites d'études

Au sein de notre CFA

- BTM Chocolatier
- BM Pâtissier
- BM Traiteur organisateur de réceptions

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr)

Perspectives professionnelles

- Chef d'entreprise d'une charcuterie
- Ouvrier de production
- Chef d'équipe en entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution

Contactez les campus

Campus de Dinan-Aucaleuc

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

Campus de Ploufragan

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

Campus de Quimper

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

Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ
02 99 05 45 55
fdm.recrutement@cma-bretagne.fr

Faculté des Métiers - Campus de Fougères

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

Campus de Vannes

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

