

BTM Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

Fiche diplôme



Le titulaire de ce diplôme* participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et traiteurs destinés à la vente en magasin ou à des événements.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire du CAP Pâtissier et d'une Mention Complémentaire ou d'un CAP connexe dans le domaine de la pâtisserie, chocolaterie, glacierie-confiserie ou traiteur

Vos objectifs :

- Organiser la production et en gérer les coûts
- Animer une équipe au quotidien
- Confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacierie et traiteur
- Développer la commercialisation des produits

Pour quels métiers ?

- Chef de fabrication, chef de laboratoire



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : oui

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménageable selon
diplôme, expérience,...

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.metiers86.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

12/14 personnes par groupe métier



Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation fin août.
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint Benoit



Chambre
de
Métiers
et de l'
Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

*Brevet Technique des Métiers



Programme

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise
- Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications

En entreprise

- Mise en œuvre de la formation en situation de travail et des acquis sur le terrain professionnel en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Des filières complètes de formation
- Parcours individualisé selon profils
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme



BM* Pâtissier confiseur glacier traiteur
Objectif principal : se perfectionner dans le métier, créer sa propre entreprise

*Brevet de Maîtrise



Insertion professionnelle



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock



Chambre
des
**Métiers
et de
Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE
VIENNE



NOUVELLE-AQUITAINE



V2 NB 04/01/22