

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

RNCP niveau 4



FABRICATION DE
PÂTISSERIE



ESPRIT
CRÉATIF



GLACERIE
CHOCOLATERIE



ARTS
APPLIQUÉES

Où la formation est-elle proposée ?

	IMA	Meaux	Melun	Montereau
Alternance		●		
Formation continue		●		

Quelles conditions d'admissions ?

La certification de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BTM) est accessible aux titulaires d'un niveau 3 dans le domaine :

- CAP de pâtissier et une mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur ;
- CAP de pâtissier et un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement ;
- CAP de pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

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

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

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

Modalités d'accès

- **Formation continue** : Préinscription sur le site web www.cma77.fr
- **Apprentissage** : Préinscription sur le site web www.cfa77.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
- Soutenance d'un dossier professionnel à l'oral
- Etude de cas
- Evaluation des pratiques en entreprise

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

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

**EN APPRENTISSAGE
(CENTRE D'AIDE À LA DÉCISION) :**
@ : cadmeaux@cma-idf.fr
Tèl. : 01 64 79 27 00

FORMATION CONTINUE :
@ : formation.continue@cma77.fr
Tèl. : 01 64 79 27 08 / 01 64 79 27 09

IMA du Pays de Meaux
2 rue Irène Joliot Curie
77124 Chauconin-Neufmontiers

DURÉE ET HORAIRES

- **455h** de formation pendant 2 ans (hors vacances scolaires)
- Horaires de cours entre 8h40 et 16h25
- Alternance à raison d'une semaine sur trois à l'IMA

TARIFS

- **Apprentissage** : Gratuit pour l'apprenti (prise 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). Code CPF : 331346



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.CMA77.FR

WWW.CFA77.FR

