



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL\_AL\_07

# BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Le(la) titulaire du 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



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

## Durée

Cursus de 6 mois à 2 ans selon niveau d'études et expérience.

**Formation non accessible en bloc de compétences.**



## PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP pâtissier et :
- d'une MC (en pâtisserie ou chocolaterie ou glacerie-confiserie ou traiteur),
- ou avoir un an d'expérience salariée en pâtisserie, chocolaterie, glacerie,
- ou d'un CAP connexe en chocolaterie ou glacerie.



## OBJECTIFS :

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



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Chef de fabrication,
- Chef de laboratoire,
- Responsable production.



## EFFECTIFS

15 personnes  
par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

### Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

### Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

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



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## 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.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,
- Accès à la mobilité européenne,
- Formation adaptable aux situations de handicap,
- Préparation aux concours.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

### FORMATION

**BM PÂTISSIER CONFISEUR  
GLACIER TRAITEUR**

### FORMATION

**CAP BOULANGER**

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1<sup>ER</sup> RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
NOUVELLE-AQUITAINE

