



## BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



### Le Pâtissier confiseur glacier traiteur

Le **pâtissier** est **créateur** et connaît les secrets de la farine, de la glace, des fruits et du chocolat.

Il sait **s'adapter** à une **clientèle** experte et aux commandes de dernière minute, notamment en période de fêtes.

Le pâtissier peut se **spécialiser** et devenir **glacier, chocolatier** et **confiseur**.

La **maîtrise** parfaite de ces techniques **s'acquiert** avec beaucoup de **pratique**.

### Objectifs de la formation

Le titulaire du BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur est capable de :

- fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries, productions glacées) de haute qualité
- assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que canapés sucrés/salés, pièces de cocktails, quiches et pizzas
- créer des pièces commerciales à partir de sucre et de chocolat
- élaborer également des pièces artistiques liées à l'évènementiel
- assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail

### Contenu de la formation

**Enseignement Général (78h par année) :** Communication et Anglais

**Enseignement professionnel (377h par année) :** Pratique Professionnelle, Technologie

**Intervenants :** Professeurs du CFA.

### 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.
- 5 semaines de congés payés par an (prises durant les semaines en entreprise).



#### Campus

Bruz - Ploufragan - Quimper - Vannes



#### Prérequis

CAP Pâtissier + MC Pâtisserie et/ou CAP Cocolatier



#### Public

Candidats ayant achevé un premier parcours d'étude et répondant aux prérequis



#### Modalités & délais d'accès

Fiche de candidature et validation du projet professionnel.  
Délais d'accès, nous consulter.



#### Durée

Parcours en 2 ans



#### Validation

Diplôme inscrit au RNCP\* : Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur. Niveau 4



#### Type de contrat

Alternance



#### Frais formation

Formation prise en charge par l'OPCO de votre entreprise formatrice.  
Frais annexes : repas, nuitées,

## Qualités & Profils requis

- Organisation dans le travail
- Bonne mémorisation
- Aptitude au travail en équipe
- Résistance physique
- Créativité, curiosité, passion, adaptabilité, finesse, dextérité

## Entreprises conseillées

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

## Accessibilité aux personnes handicapées

Nous consulter

## Modalités pédagogiques/évaluation

- Examen : Epreuves ponctuelles en fin de formation.
- Positionnement et restitution au Maître d'Apprentissage.
- Rencontres Maître d'Apprentissage/Professeurs/Représentants légaux.
- Livret d'apprentissage.
- Visite en entreprise.
- Séances de tutorat (Accompagnement individualisé).
- Conseils de classes et bulletins de notes semestriels.

## Moyens techniques

La formation se déroule en :

- Laboratoires équipés.
- Salles de cours équipées en moyens numériques.
- Centre de Ressources multimédias.

## Poursuites d'études

BTM Chocolatier en 1 an, BM Pâtissier, BM Traiteur Organisateur de Réceptions

## Perspectives professionnelles

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur peut exercer comme ouvrier de production ou chef d'équipe en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

## Contactez le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37 - [campusdinan@cma-bretagne.fr](mailto:campusdinan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

Rue des Frères Mongolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 45 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGERES  
02 99 94 58 85 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Ploufragan

Campus de l'Artisanat & des Métiers - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27 - [campusploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:campusploufragan@cma-bretagne.fr)  
[www.cfa-cotesdarmor.fr](http://www.cfa-cotesdarmor.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35 - [campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)  
[www.campusdesmetiers29.bzh](http://www.campusdesmetiers29.bzh)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55 - [fac-metiers@cma-bretagne.fr](mailto:fac-metiers@cma-bretagne.fr)  
[www.fac-metiers.fr](http://www.fac-metiers.fr)

### Campus de Vannes

Boulevard des Iles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10 - [campusvannes@cma-bretagne.fr](mailto:campusvannes@cma-bretagne.fr)  
[www.cma56.bzh](http://www.cma56.bzh)

+ d'infos : [www.apprentissagebretagne.fr](http://www.apprentissagebretagne.fr)