

# FILIÈRE PRODUCTION ALIMENTAIRE -Métiers de la Farine-



Le **BOULANGER** exploite la diversité des farines pour élaborer des pains et des viennoiseries de formes, de poids et de goûts variés. De la préparation de la pâte à la cuisson, il veille à respecter les règles d'hygiène et doit faire preuve de rigueur à toutes les étapes. Il élargit souvent son savoir-faire en pâtisserie et en chocolaterie.



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. Le chocolatier confiseur est un professionnel de la fabrication de pâtisseries à base de chocolat. La maîtrise parfaite de ces techniques s'acquiert avec beaucoup de pratique.

Le **CHOCOLATIER CONFISEUR** invente et confectionne des créations originales à partir de produits naturels (cacao, lait, sucre) en soignant le goût, la présentation. En plus de son habileté manuelle, le chocolatier doit être créatif et rechercher des formes, des couleurs, des saveurs pour créer de nouveaux produits tout en respectant les règles d'hygiène.

## Les formations accessibles au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan

FORMATION	PRE-REQUIS	DUREE	Nombre de semaines de cours au CFA	
			EN 1 AN	EN 2 ANS
CAP BOULANGER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP PÂTISSIER	/	2 ANS OU 1 AN SELON PROFIL	12 semaines	24 semaines
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE CONFISERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Pâtissier	1 AN	12 semaines	/
MC BOULANGERIE SPECIALISEE	Etre titulaire du CAP Boulangier	1 AN	12 semaines	/
MC PÂTISSERIE BOULANGERE	Etre titulaire du CAP Pâtissier ou Boulangier	1 AN	12 semaines	/
BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR	Etre titulaire du CAP Pâtissier et CAP chocolatier ou MC de la filière	2 ANS	/	24 semaines
BP BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier et/ou MC	2 ANS	/	25 semaines
BM BOULANGER	Etre titulaire du CAP Boulangier + 3 ans d'expérience	2 ANS à 3 ANS		

# BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

PRODUCTION ALIMENTAIRE



## OBJECTIFS :

Le titulaire du BTM Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée est capable de :

- fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries) de haute qualité
- assurer des activités de traiteur avec des productions salées telles que quiches et pizzas
- confectionner des desserts à l'assiette
- créer des pièces artistiques 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

## PRÉREQUIS :

- Etre titulaire d'un diplôme de niveau 5 + MC Chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier, ou CAP connexe Chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier, ou 1 an expérience professionnelle en tant que salarié (Chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier)
- Etre titulaire d'un CAP connexe Boulanger, cuisinier, chocolatier, ou glacier + Niveau V pâtissier (CAP, MC, ...) En 1 an
- Etre titulaire du BAC PRO + Entrée en 1ère année de formation Sans équivalence, ni dispense de formation et d'examen
- Etre titulaire du BTM Glacier / Chocolatier

## PUBLIC :

Candidat répondant aux prérequis

## MODALITÉS D'ACCÈS :

Dossier de candidature

## DURÉE :

Parcours classique en 2 ans

## VALIDATION :

Brevet Technique du Métier Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (Titre professionnel des Chambres de Métiers et de l'Artisanat - Niveau IV)

## INTERVENANTS :

Professeurs du CFA

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Examen épreuves ponctuelles  
Livret d'apprentissage  
Visite en entreprise  
Séances de tutorat (Accompagnement individualisé)  
Bulletins semestriels avec avis de l'équipe pédagogique

## MODALITÉS D'ORGANISATION :

Par année de formation :

- 13 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat
- 35 heures de cours par semaine
- 39 semaines de formation en entreprise (dont 5 semaines de congés payés)

## CONTENU DE LA FORMATION :

- **Enseignement Général** (78h par année) : Communication, Anglais
- **Enseignement professionnel** (377h par année) : Pratique Professionnelle, Technologie

## MOYENS TECHNIQUES :

Laboratoires équipés  
Salles de cours équipées en moyens numériques  
Centre de Ressource multimédias

## EMPLOI :

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.

## LIEU DE LA FORMATION :

**CFA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU MORBIHAN**

Boulevard des Îles 56000 Vannes - +33 2 97 63 95 10  
www.cma56.bzh - cfa@cma-morbihan.fr