



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

INDRE

Centre de Formation d'Apprentis

Niveau 4

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Titre national des Chambres de Métiers et de l'Artisanat

Code RNCP : 35151

Eligible au CPF

LES + DE LA FORMATION



Un CFA
à taille humaine



Pôle pédagogique
renforcé



Formation SST pour
tous les apprenants



Semaines de Prévention
Santé Sécurité



Actions de
Mobilité Européenne



Une association pour les
apprenants (l'ASCA)



Accompagnement
aux concours

LES CONDITIONS D'ADMISSION

Modalités d'entrée : Cette formation est accessible :

- aux apprenants de moins de 30 ans sous contrat d'apprentissage ou sous contrat de professionnalisation,
- sans limite d'âge aux personnes en situation de handicap,
- aux salariés ou demandeurs d'emploi par la voie de la formation professionnelle continue.

Tarif : Gratuit pour les apprentis

Sur devis pour les stagiaires de la formation professionnelle

Test/Entretien de positionnement pour adapter les parcours

Prérequis : Être titulaire d'un CAP Pâtissier et

- d'une mention complémentaire en pâtisserie ou en chocolaterie ou en glacerie confiserie ou en traiteur,
- d'un CAP chocolatier confiseur ou Glacier,
- d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie,
- d'un Bac professionnel
- d'un BTM de chocolatier-confiseur ou glacier, sur une durée adaptée, en un an avec bénéfice du domaine transversal.

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif général de formation :

À l'issue de la formation, le Brevet Technique des Métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur est une formation qui vise une haute maîtrise des savoirs faire pratiques et technologiques de l'ensemble de la production pâtissière (à savoir : pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur). Cette maîtrise doit être accompagnée de compétences en gestion de laboratoire tant organisationnelles qu'en termes de gestion humaine et financière. La création et l'adaptabilité des fabrications à la demande des clients font également partie des éléments attendus.

Aptitudes visées :

Être minutieux, passionné, créatif, courageux, curieux, avoir un intérêt pour les arts et le design, être capable de travailler en équipe

Compétences à acquérir : Cinq blocs de compétences :

- **Bloc 1 : Organiser la production au laboratoire :** Organiser son travail et celui de ses collaborateurs pour optimiser la gestion de la production. L'organisation du travail est ici entendue essentiellement comme une méthode pour aboutir à une meilleure gestion des coûts et des hommes.
- **Bloc 2 : Gérer les coûts de production – fabrication :** Cerner les composants des coûts, identifier les coûts de fabrication dans une situation définie, choisir le procédé de fabrication permettant d'optimiser la gestion de ces coûts ; la rentabilité et la productivité de l'entreprise en dépendent.
- **Bloc 3 : Animer et gérer une équipe au quotidien :** Savoir mobiliser des personnels, développer les savoirs faire professionnels de tous les membres de l'équipe, par une aptitude pédagogique et une pratique de la délégation.
- **Bloc 4 : Préparer et confectionner des produits de pâtisserie, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et traiteur :** Maîtriser les savoir-faire professionnels, pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.
Langue vivante professionnelle : Maîtriser un vocabulaire technique professionnel (200 mots) ; être capable de présenter et argumenter une fabrication en anglais
- **Bloc 5 : Développer la commercialisation des produits du laboratoire :** Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché, voire même de l'amener à envisager des évolutions de produits pour mieux répondre aux goûts du client.

LE CFA DES MÉTIERS DE L'INDRE

UN MÉTIER,
UNE FORMATION PROFESSIONNELLE,
VOTRE AVENIR !

LE PARCOURS DE FORMATION

Type de parcours : Présentiel, en alternance CFA/Entreprise

Durée : 2 ans , 848 heures minimum au total au CFA ou 1 an sous conditions

Contenu de formation par année :

Enseignement transversal (Blocs 1,2,3 et 5) : 170 h - Enseignement professionnel (Blocs 1, 2 et 4) : 200 h - Langue vivante professionnelle (Bloc 4) : 30 h - Arts appliqués (Blocs 4 et 5) : 12 h - Coanimation en laboratoire, enseignements transversal et professionnel : 12 h

Méthodes mobilisées :

Modalités pédagogiques : Pédagogie active faisant appel à la participation des apprenants et aux échanges de pratiques vues dans les entreprises d'accueil - Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques en lien avec les situations professionnelles des apprenants

Matériels pédagogiques :

- Matériel mis à disposition de chaque apprenant : 1 poste de travail équipé d'un plan de travail avec 1 tour frigo, 1 plaque à induction, 1 batteur mélangeur, 1 lampe à sucre, 1 plaque inox, 3 casseroles inox, 3 culs de poule inox, 1 litre inox, 1 cercle à tarte inox, 1 cercle à entremet, 3 bassines plastique – 16 postes de travail individuels
- Matériel partagé en laboratoire de pâtisserie : fours ventilés, four à sol, laminoir à bande, armoire réfrigérée, congélateur, surgélateur, mixer plongeants, robot coupe, broyeuse, micro-ondes, conches chocolat, guitare, enrobeuse avec tapis, compresseur avec pistolet pour flocage
- Hygiène : centrale de désinfection, plonge, lave-main, balai, balai brosse, raclette

Equipement : Tenue professionnelle et matériel individuel financés par l'OPCO, maximum 500€

Document remis aux apprenants : Livret d'accueil, règlement intérieur, carnet de liaison, règlement d'examen, fiches de cours et d'exercices remises par les professeurs

Méthodes d'évaluation : Examen ponctuel en fin de 2^e année + Évaluation des acquis en entreprise

L'APRES-FORMATION

Taux de réussite : 100 % en 2022

Poursuite de formation dans un autre établissement :

Niveau 5 : BM Pâtissier

Débouchés : Le titulaire d'un BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur peut intégrer une entreprise artisanale en tant que responsable de laboratoire, une entreprise industrielle de fabrication de produits pâtisseries en tant que responsable d'unité de production. Avec de l'expérience, il peut devenir chef d'entreprise artisanale ou intégrer un service R&D en agroalimentaire.

Date de la dernière mise à jour des informations : 16 novembre 2022



Pour tous renseignements concernant les formations et la vie pratique

Accueil du public :

Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30
Le vendredi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 16h00

02 54 08 70 00 - info@cfacm36.fr
www.cfacm36.fr - [fb cfacm36](https://www.facebook.com/cfacm36)

164, avenue John Kennedy
BP 55 - 36002 Châteauroux Cedex

INFOS PRATIQUES

Accès à moins de 30 minutes à pied de la gare

Bus de ville (gratuit) - Ligne 4

Hébergement et self au sein du CFA (Internat possible à l'année)

Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



Réalisation graphique COMBAWA