

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Niveau 4

En alternance



LES OBJECTIFS

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production de 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



DURÉE DE LA FORMATION

- **Formation** : Cursus de 2 ans
- **Rythme d'alternance** : 14 semaines de 32h sur 4 jours et 33 semaines en entreprise par an



PRÉ-REQUIS

Être titulaire du :

- CAP de pâtissier et une Mention Complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie confiserie ou en traiteur
- Ou un CAP de pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie
- Ou un CAP de pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
- Ou un BTM de Chocolatier Confiseur ou Glacier



LIEU DE FORMATION

Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire
164 Av. John Kennedy – 36000 Châteauroux



MODALITÉS D'ACCÈS

- Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur sous contrat d'apprentissage aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap) ou sous contrat de professionnalisation sans limite d'âge
- Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi (tarifs et modalités : nous consulter)

DÉLAIS D'ACCÈS

Accès à la formation possible après la rentrée lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés, sous réserve de place disponible

MODALITÉS D'INSCRIPTIONS

- Pré-inscription en ligne
- Accompagnement à la recherche d'entreprise
- Signature du contrat
- Inscription définitive au Campus



CAMPUS
des Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE



02 54 08 70 00 - campus36@cma-cvl.fr - www.campusdesmetiers36.fr





CONTENU DE LA FORMATION

► Enseignement professionnel

- Anglais
- Technologie
- Hygiène professionnelle
- Pratique professionnelle
- 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

► Activités en entreprise

- Réaliser et élaborer des pâtisseries, chocolats et confiseries de haute qualité
- Prendre en charge des activités de traiteur et fabrication de produits salés
- Confectionner des desserts à l'assiette
- Créer des pièces artistiques (gâteaux de mariage, sculptures en chocolat...)
- Animer une équipe de production

► Perspectives d'emploi

- Pâtissier chocolatier glacier confiseur
- Chef de fabrication d'atelier, de laboratoire
- Responsable de production
- Possibilité de créer ou reprendre une entreprise



ACCESSIBILITÉ

- Notre établissement peut accueillir du public en situation de handicap



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'alternant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise

Nos sites de formation bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier

SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public les évaluations se font au moyen de contrôle en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles



LES PLUS DU CAMPUS

- 100% Alternance
- Réseau de 4 centres de formation professionnelle en Région Centre-Val de Loire
- Plus de 40 ans d'existence
- Mobilité Européenne et Internationale
- Nombreux espaces de vie pour les alternants
- Hébergement au plus proche des Campus
- Équipements pédagogiques récents

