



BTM

Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

NIVEAU 4

EN ALTERNANCE

📍 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
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques du développement durable

⌚ DÉROULÉ DE LA FORMATION

DURÉE

Formation sur 2 ans

RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

✅ PRÉREQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Pâtissier et de la CS* en Pâtisserie, ou en Chocolaterie, ou en Glacerie Confiserie ou en Traiteur
- ou CAP Pâtissier et d'un CAP connexe de Chocolaterie ou de Glacerie
- ou CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
- ou BAC PRO Option Pâtisserie et un an supplémentaire en CAP connexe (Chocolaterie ou Glacerie exclusivement)
- ou CS Pâtisserie, ou CS Chocolaterie, ou CS Glacerie-Confiserie, ou CS Traiteur
- ou BTM Chocolatier Confiseur ou BTM Glacier

*anciennement Mention Complémentaire (MC)

🔍 POURSUITES

FORMATION



EMPLOI

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

♥ RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle

CS : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)

BP : Brevet Professionnel - BTM : Brevet Technique des Métiers

BMA : Brevet des Métiers d'Art - BAC PRO : Baccalauréat Professionnel

BM : Brevet de Maîtrise

CQP : Certificat de Qualification Professionnelle

TFP : Titre à Finalité Professionnelle



ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.



CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Pratique professionnelle
- Langue vivante étrangère (LVE)
- Technologie 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
- Crée des pièces artistiques (gâteaux de mariage, sculptures en chocolat...)
- Animer une équipe de production

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 établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

SUIVI ET ÉVALUATION

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

RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

AVANT 18 ANS	18-20 ANS	21-25 ANS	26 ANS ET +
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1^{ère} ANNÉE			
27% du SMIC	43% du SMIC	53% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2^{ème} ANNÉE			
39% du SMIC	51% du SMIC	61% du SMIC	100% du SMIC
RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3^{ème} ANNÉE			
55% du SMIC	67% du SMIC	78% du SMIC	100% du SMIC

*Source : service-public.fr, sous réserve de modification.
En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- 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 SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

CMA FORMATION

ALTERNANCE

SITE DE CHÂTEAUROUX
164 avenue John Kennedy
36000 Châteauroux
02 54 08 70 00
campus36@cma-cvl.fr
campusdesmetiers36.fr

SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS
5-7 rue Joseph Cugnot
37300 Joué-lès-Tours
02 47 78 47 00
campus37@cma-cvl.fr
campusdesmetiers37.fr

SITE DE BLOIS
27 rue André Boulle
41000 Blois
02 54 74 14 73
campus41@cma-cvl.fr
campusdesmetiers41.fr

SITE D'ORLÉANS
5 rue Charles Péguy
45000 Orléans
02 38 62 75 29
campus45@cma-cvl.fr
campusdesmetiers45.fr

CMA
Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
CENTRE-VAL DE LOIRE

