



Le pâtissier confiseur glacier traiteur

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

Objectifs de la formation

La formation BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

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

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Anglais professionnel
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Arts appliqués
- Gérer les coûts de production et de fabrication
- Innovation et commercialisation
- Pratique professionnelle
- Résolution des problèmes
- Technologie appliquée

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 dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Possibilité 1 : CAP Pâtissier + Mention Complémentaire (en Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-Confiserie ou Traiteur)

Possibilité 2 : CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolatier ou Glacier, exclusivement.

Possibilité 3 : CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle comme salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

Possibilité 4 : BTM Chocolatier-Confiseur (sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal).

Possibilité 5 : Baccaauréat Professionnel (option pâtisserie) + 1 année supplémentaire en CAP connexe (chocolaterie ou glacerie exclusivement) ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes-Bruz | Vannes



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Technique des Métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur, diplôme CMA France, de niveau 4, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 835h parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

66,7 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

100 % Taux d'insertion*** dont 16,7 % en poursuite d'étude**

8,9 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne résistance physique
 Créatif, curieux
 Capacité d'adaptation
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

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

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne :

- BTM Chocolatier
- BM Pâtissier
- BM Traiteur organisateur de réception

Ce diplôme permet une entrée directe dans la vie active. D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier de production
- Chef d'équipe en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10