

Brevet technique des métiers Pâtissier confiseur glacier traiteur

BTM

ALTERNANCE

Objectifs de formation

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.

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

Programme

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

Infos pratiques

🕒 Durée

2 Année(s)

💶 Tarif(s)

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

Public en reconversion ou salarié 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.

Contacts

CANDIDE MESNIL Orientation & Recrutement (Bruz)

candide.mesnil@cma-bretagne.fr
06.75.65.61.83

DEVRAND-LE MOAL BÉNÉDICTE Asistante Formation (Bruz)

benedicte.devrand@cma-bretagne.fr
02 99 05 45 59

Les conditions d'admission

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 : Baccalauréat 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.

Modalités de recrutement

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

➔ **Niveau de sortie** : Niveau 4 (BAC)

Sessions

Bruz

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

Nos partenaires



Le parcours de formation

Modalités d'évaluation

- 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

Modalités pédagogiques

- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus - Visite en entreprise par l'enseignant tuteur - Séance de tutorat à chaque période au campus - Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique - Supports de formation numériques

Certification

Modalités d'entrée

Qualités & profils requis	- Capacité d'organisation	Entreprises conseillées
	- Capacité à mémoriser	- Pâtisserie artisanale
	- Capacité à travailler en équipe	- Traiteur
	- Bonne résistance physique	- Rayon spécialisé en GMS
	- Créatif, curieux	- Salon de thé
	- Capacité d'adaptation	Nous consulter
	- Bonne dextérité	

Perspectives métiers

Chef d'entreprise d'une charcuterie - Ouvrier de production - Chef d'équipe en entreprise artisanale, industrielle ou dans la grande distribution Toutes les perspectives métiers et poursuites d'étude sur le site de l'Onisep.

FACULTÉ
DES MÉTIERS
FOUGÈRES | RENNES | ST-MALO

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Intitulé : Brevet technique des métiers de pâtissier confiseur glacier traiteur

Intitulé : Brevet technique des métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

Code RNCP : 6901

Date et mise à jour des informations : 08/02/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.fac-metiers.fr