Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est
5 Boulevard de la Défense
Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3
03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr
contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

B.T.M. PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

04ENR_FIP_BTMPâtissierConfiseurGlacierTraiteur

Code(s) NSF : 221
Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016
Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2024

MÉTIERS DE BOUCHE

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

Nous consulter

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)
- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 4 validé/400h
- Possibilité de parcours individualisé sur dossier
- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet technique des métiers (B.T.M) Pâtissier confiseur glacier traiteur (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP 35151) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de la pâtisserie

Compétences visées et résultats attendus :

- Etre capable d'assurer une production de haute qualité dans les champs d'activité de la pâtisserie, la confiserie, la glacerie et le traiteur
- Etre capable de se préparer aux fonctions de chef de fabrication susceptible d'encadrer et de diriger une équipe
- Etre capable d'innover, de promouvoir les fabrications

Session 2023 :

Taux de réussite à l'examen de 71%

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Lieu de formation & contact :

- Centre de Formation de la Chambre des Métiers – Cepal
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-grandest.fr

- Centre de Formation de la Chambre des Métiers - Pôle des Métiers
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Contactcampus88@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement transversal :
Anglais / Étude de cas / Résolution de problèmes de production / Mémoire

- Enseignement professionnel :
Technologie / Bon d'économat / Etude de prix / Pratique

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Coût de la formation :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

NC

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL : fchastant@cma-grandest.fr

- Pôle des Métiers : cpla@cma-grandest.fr

Débouchés

- Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur
- Chef de laboratoire
- Responsable d'unité de production
- Chef pâtissier ou pâtissier au sein de restaurants ou d'entreprises de restauration

Possibilité de poursuites d'études :

Brevet de Maitrise Pâtissier confiseur glacier traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur

- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente : à consulter en flashant ce code

Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr