

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER - CONFISEUR - GLACIER - TRAITEUR

Code RNCP 35151- France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de fabriquer et présenter des produits de pâtisserie et de viennoiserie, de participer à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la conservation des productions réalisées. Il participera également à l'acte de vente.

En alternance

2 ans

Niveau 4 *

PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Pro Pâtissier ou d'un Certificat de Spécialisation en rapport avec le métier. Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de Compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

3214 heures (880h au CFA - 2334h en entreprise) pour un cycle de **2 ans** à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de BTM Pâtisserie, Confiserie, Glacerie, Traiteur peut s'effectuer à CMA Formation, CFA de Metz.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez
nos chiffres-clés
sur cma-moselle.fr


Chambres
de Métiers
et de l'Artisanat
CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire
- Gérer les coûts de production / fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien

ENSEIGNEMENT TRANSVERSAL

- Organiser la production du laboratoire
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.

FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie, confiserie, glacerie, traiteur et dans les disciplines d'enseignement transversal.

ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par CMA France.

POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION

BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier - Confiseur - Glacier - Traiteur - 2 ans (niveau 5)

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Metz

03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr

5 boulevard de la Défense

57070 Metz



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr
Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
BTM Pâtissier
042025-V5