



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

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 2025

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 :

- BLOC 1 : Organiser la production du laboratoire
- BLOC 2 : Gérer les coûts de production-fabrication
- BLOC 3 : Animer et gérer une équipe au quotidien
- BLOC 4 : Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- BLOC 5 : Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Session 2024 :

Taux de réussite à l'examen de 59% |
Taux de présentation à l'examen : 100%

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-
grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@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 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)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

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 :

- CMA Formation Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA Formation Epinal :
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 Maîtrise 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)