

## 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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage

Nous consulter

## Statut :

Apprenti(e)

## 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

## Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,  
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy  
Tél : 03 83 96 52 50  
[cmaformation-nancy@cma-grandest.fr](mailto:cmaformation-nancy@cma-grandest.fr)

- CMA FORMATION Épinal,  
16 avenue Dutac, 88000 Épinal  
Tél : 03 29 69 21 88  
[cmaformation-epinal@cma-grandest.fr](mailto:cmaformation-epinal@cma-grandest.fr)

## Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet technique des métiers (B.T.M) Pâtissier confiseur glacier traiteur (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP n°41998) validé par l'Etat

## Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) 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 l'innovation et la commercialisation des produits en laboratoire

## Contenu :

- **Enseignement transversal :**  
Anglais / Étude de cas / Résolution de problèmes de production / Mémoire
- **Enseignement professionnel :**  
Technologie / Bon d'économat / Etude de prix / Pratique

## Coût :

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

## Équipements :

- 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'Épinal)
- Possibilité d'hébergement

## Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :  
[fchastant@cma-grandest.fr](mailto:fchastant@cma-grandest.fr)

- CMA FORMATION Épinal :  
[cpla@cma-grandest.fr](mailto:cpla@cma-grandest.fr)

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 88 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



**SCANNEZ**  
pour consulter nos  
conditions générales  
de ventes

## 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 :

- Évaluation 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

## 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

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

## Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie, confiserie, glacierie, traiteur
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement