

BTM PÂTISSIER GLACIER- CHOCOLATIER CONFISEUR- TRAITEUR NIVEAU 4



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

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

89%

PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Pâtissier complété par un certificat de spécialisation (CS) en pâtisserie de boutique, en chocolaterie, en glacerie-confiserie, en traiteur ou en techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CAP Pâtissier et d'un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie exclusivement
- CAP Pâtissier et justifier d'une année d'expérience professionnelle en tant que salarié dans une entreprise de pâtisserie, chocolaterie ou glacerie
- BTM Chocolatier-confiseur ou du BTM Glacier fabricant.

PROGRAMME

- Fabrication de pâtisseries élaborées
- Techniques avancées de montage et de finition
- Chocolaterie et confiserie complémentaires
- Organisation et gestion de la production
- Technologie professionnelle approfondie
- Gestion commerciale et relation client
- Management d'équipe et organisation du travail

DURÉE

24 mois.

Le BTM Pâtissier vous prépare à prendre la direction d'un laboratoire en acquérant un haut niveau de compétences techniques et managériales.

Vous y perfectionnerez les méthodes de production de pâtisseries traditionnelles et contemporaines, apprendrez à organiser et à coordonner une équipe et à superviser l'ensemble du processus de fabrication.

La formation aborde également la sélection des matières premières, la création de nouvelles recettes et la gestion des coûts.

En développant votre esprit d'analyse et votre sens des responsabilités, vous serez en mesure de garantir la qualité des produits, de respecter les normes d'hygiène et de conduire votre atelier vers l'excellence.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- 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.

SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : associer des parfums et textures pour surprendre les gourmets.
- **Précision** : suivre des recettes au gramme près et contrôler les cuissons.
- **Organisation** : planifier la production et optimiser le temps en laboratoire.
- **Sens du goût** : développer un palais fin pour ajuster les saveurs.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par la pâtisserie artisanale et la quête du goût parfait.
- Tu veux maîtriser cuisson, dressage et décoration pour sublimer chaque création.
- Tu aimes créer des recettes innovantes, savoureuses et équilibrées pour surprendre clients.
- Tu ambitionnes d'ouvrir une pâtisserie ou progresser dans un établissement renommé.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter. Étude du dossier toute l'année.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des périodes en entreprise
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Pâtissier qualifié
Chef de laboratoire
Chef de fabrication
Chef d'atelier



POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BM Pâtissier-Glacier-
Chocolatier-Confiseur-Traiteur
BTM Chocolatier-Confiseur

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

