



BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Niveau 4 RNCP35151

OBJECTIFS

- 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

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
- Admission sur dossier, test de positionnement et entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.

En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner

PRÉREQUIS

- Être titulaire de l'un des diplômes suivants :
 - CAP Pâtissier et Mention Complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur
 - CAP Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie
 - CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
 - BTM de chocolatier-confiseur ou glacier
- BAC PRO (option pâtisserie) + une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie ou en traiteur.

DURÉE

- 2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation
- Possible en 1 an si diplôme d'un autre BTM validé, 455 h en Centre de formation
- Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
- Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

- Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
- Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis
- Coût de la formation : nous consulter pour devis
- Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : <https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification est acquise par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et une note égale ou supérieure à 10/20 au mémoire professionnel.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

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

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/btm-pâtissier-confiseur-glacier-traiteur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

| | | | |
|-----------------------|---|--|-------------------------------------|
| Niveau 5 | BM Brevet de Maîtrise | | |
| Niveau 4 (Bac) | BP Brevet Professionnel | BTM Brevet Technique des Métiers | |
| Niveau 3 | CAP Certificat d'Aptitude Professionnel | CTM Certificat Technique des Métiers | MC Mention Complémentaire |

LIEUX ET COORDONNÉES

ST^E-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

ANGERS

02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Pâtissier / pâtissière (confiseur-chocolatier, glacier, traiteur)

Chef pâtissier / pâtissière

SUITE DE PARCOURS

BTM chocolatier

BTM glacier

Brevet de Maîtrise Pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : BTM chocolatier – BTM glacier

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 16-12-2020

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35151/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

 FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

