

BTM Pâtissier, confiseur, glacier, traiteur

Fiche diplôme

Le (la) titulaire du diplôme participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et traiteurs destinés à la vente en magasin ou à des événements.

Formation
certifiante

Niveau
4

en alternance
en présentiel

Eligible au
CPF



Vos pré-requis :

- Etre titulaire du CAP Pâtissier et d'une Mention Complémentaire (ou d'un CAP connexe ou d'une année de pratique professionnelle).

Vos objectifs :

- Organiser la production et en gérer les coûts;
- Animer une équipe au quotidien;
- Confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacierie et traiteur;
- Développer la commercialisation des produits.

Pour quels métiers ?

- Chef de fabrication, chef de laboratoire



Durée :

● Accessible
par blocs de
compétences : non

● Apprentissage
Cursus de 2 ans,

● Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CCV consultables sur www.cma-charente.fr

Accessibilité

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



Effectifs

8 personnes par groupe métier



Public

Tout public

Apprentis

Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.



Lieu de formation

Campus des Métiers de Barbezieux



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat

NOUVELLE-AQUITAINE

Tous nos indicateurs de résultats sur www.cma-charente.fr



Programme

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise
- Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications.

Découvrez
un témoignage
en vidéo :



Méthodes et moyens pédagogiques

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques variées axées sur la mise en application de cas concrets avec des apports théoriques et des apports pratiques

En entreprise

- Mise en œuvre de la formation en situation de travail et des acquis sur le terrain professionnel en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché.



Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation

Suivi et évaluations

Selon le règlement d'examen et le public (apprentis ou adulte en formation professionnelle), les évaluations se font en contrôle en cours de formation ou épreuves terminales ponctuelles.



Après votre diplôme



BM* Pâtissier confiseur
glacier traiteur
Objectif principal : se perfectionner dans le métier, créer sa propre entreprise

*Brevet de Maîtrise



CAP Boulanger
Objectif principal : maîtriser les techniques liées à la réalisation de produits de boulangerie et viennoiserie.



CAP Chocolatier,
confiseur
Objectif principal : connaît tous les stades de réalisation de la chocolaterie et de la confiserie.



Contactez-nous !

Campus des métiers de Barbezieux
39, Avenue de Vignola -16300 BARBEZIEUX SAINT-HILAIRE
cfa.barbezieux@cma-charente.fr
Service concerné : 05 45 78 35 48



www.cma-charente.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©LaRochellePhotos

