CFA Européen Louis Prioux / A.F.PRO.M — Le choix de l'excellence

# Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier confiseur glacier traiteur

## Objectifs

Le titulaire du BTM pâtissier confiseur glacier traiteur est à même de

- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks
- Exécuter des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de Pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie, traiteur
- Réaliser des produits de chocolat et de confiserie
- Réaliser des produits de pâtisserie sucrés ou salés
- Réaliser une glace, une crème glacée, un sorbet, un entremets glacé
- Réaliser une prestation buffet, une vitrine

### Durée de la formation

Le BTM Pâtissier se réalise en 2 ans, soit 24 semaines au CFA et le reste du temps en entreprise.

### Équipements nécessaires à la formation

- Tenue professionnelle complète (veste, pantalon pied de poule, chaussure de sécurité, toque, tablier)
- Une mallette d'équipements de base
- Tablette ou PC, smartphone avec connexion internet

### E-learning/FOAD

- Mise à disposition de cours en ligne accessible 24H/24, 7J/7 depuis le site internet du CFA pendant toute la formation
- Test de positionnement, bilan de compétences en centre et en entreprise
- Cours théoriques et pratiques, vidéos disponibles
- Exercice en ligne
- Évaluation en ligne, suivi de formation, Webmail

### Préparation à l'examen

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Organisation du travaille
- Innovation et commercialisation
- Animation d'équipe
- Gestion coûts de fabrications
- Langue vivante

CFA Européen Louis Prioux
4 rue Antoine Durenne-BP 50259
55 006 Bar-le-Duc cedex
Tel : 03 29 79 47 13
contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

| Blocs de compétences | Liste des compétences |
|---|---|
| **Domaine de Production** | • Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie chocolaterie, glacerie, produits traiteurs en respectant les procédures et règles d'hygiène et de sécurité<br>• Exécution et création des mélanges ou appareils équilibrés dans les différents champs d'activité pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie traiteur<br>• Maîtrise des développements physiques, biologiques et chimiques des produits<br>• Maîtrise des différentes cuissons<br>• Maîtrise de la conception, du montage, de l'assemblage, de la décoration des produits en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle<br>• Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes<br>• Garantir la qualité sanitaire des produits |
| **Langue vivante : Anglais** | • Maîtriser un vocabulaire de base permettant une communication professionnelle<br>• Maîtriser un vocabulaire technique professionnel<br>• Être capable de présenter et argumenter une fabrication en anglais |
| **Sciences appliquées** | • Garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués<br>• Contrôler et faire respecter les règles de l'hygiène corporelle et vestimentaire applicables à la profession<br>• Veiller au respect des règles d'hygiène concernant les maladies<br>• Vérifier le comportement dans le travail par rapport à l'hygiène<br>• Réaliser et faire appliquer un nettoyage régulier et l'entretien permanent du matériel et des locaux<br>• Vérifier l'état de fraîcheur des matières premières et des produits finis<br>• Faire procéder à des contrôles de qualité régulièrement<br>• Interpréter une analyse bactériologique |

CFA Européen Louis Prioux
4 rue Antoine Durenne-BP 50259
55 006 Bar-le-Duc cedex Tel : 03 29 79 47 13 contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

# Programme de la formation

## Pratique professionnelle

**Les techniques culinaires à maitriser pour le CAP Cuisine**

| Pratique professionnelle |
|---|
| Réalisation de viennoiserie diverses |
| Brioche (tresses, couronne, navettes, brioche à tête, fantaisies, ...) |
| Pâte levée feuilletée (croissants, pain au chocolat, PLF garnie, brioche feuilletée) |
| Viennoiseries salées |
| Réalisation d'entremets et petits gâteaux |
| Biscuits, mousse, crémeux, coulis, ganache montée… |
| Les glaçages |
| Les masses de base en chocolaterie (praliné, gianduja, ganache, pâte d'amande…) |
| Les pâtes battues (pâte à choux, cake, madeleine, financier, visitandine) |
| Les croquembouches (pâte à choux, nougatine, pastillage, sucre tiré, soufflé, coulé, coloration à l'aérographe, montage) |
| Les différents sucres d'art (sucre coulé, corail, soufflé, paille, carbone, rocher, tiré, modelé…) |
| Les produits de chocolaterie (bonbons moulés, trempés, présentoir…) |
| Réalisation de tartes (classique, moderne, revisité) |
| Produits traiteur (pâte feuilletée, pâté lorrain, quiches, coulibiac, filet mignon en croûte, gougère, tarte gnocchi, tarte salées) |
| Produits de glacerie (crème glacée, sorbet, bombe glacé, fruit givré, macaron glacé, nougat glacé, entremet glacé, vacherin…) |
| Les pièces en chocolat |

CFA Européen Louis Prioux
4 rue Antoine Durenne-BP 50259
55 006 Bar-le-Duc cedex Tel : 03 29 79 47 13 contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

## Epreuve de culture professionnelle, sciences appliquées, gestion

**Culture professionnelle :**

- Fiches techniques de production
- Bon d'économat / étude de prix
- La culture technologique et professionnelle
- Le monde de la pâtisserie, organisation du travail, diriger, le vocabulaire professionnel, les locaux et le matériels, approvisionnement et stockage, gaspillage
- Hygiène et sécurité, entretien
- L'approche sensorielle et artistique dans le métier de pâtissier
- Les matières premières (l'eau, le sel, les produits de meunerie, le blé, l'amidon, les produits sucrés, la levure biologique, les œufs, les ovoproduits, les produits laitiers, le cacao et le chocolat, les additifs alimentaires, les arômes, les fruits)
- Les fermentations
- Technique de fabrication (glacerie, chocolaterie, confiserie
- Les glaces (législations, dénomination
- Les poudres à lever
- Les épices, les herbes
- Les Produits alimentaire intermédiaire
- Les méthodes de conservation

**Sciences appliquées :**

- Garantir la qualité sanitaire des produits fabriqués
- Contrôler et faire respecter les règles de l'hygiène corporelle et vestimentaire applicables à la profession
- Veiller au respect des règles d'hygiène concernant les maladies
- Vérifier le comportement dans le travail par rapport à l'hygiène
- Réaliser et faire appliquer un nettoyage régulier et l'entretien permanent du matériel et des locaux
- Vérifier l'état de fraîcheur des matières premières et des produits finis
- Faire procéder à des contrôles de qualité régulièrement.
- Interpréter une analyse bactériologique

**Gestion :**

- La communication dans l'entreprise
- La gestion des stocks et des approvisionnements
- La démarche qualité, satisfaction clientèle
- La gestion d'un personnel, d'une équipe
- La conception des prestations
- La promotion de l'entreprise
- Seuil de rentabilité
- Calculs des principaux ratios

## Langue vivante : Anglais

- Codes sociaux et comportementaux adéquats aux diverses situations de communication
- Données chiffrées, systèmes de mesure, indications de dimension, poids, prix
- Le monde du travail
- Modalités de candidature et codes de l'entretien d'embauche
- Vocabulaire des outils professionnels, des équipements, des tenues vestimentaires
- Fiches techniques : préparations sucrées

CFA Européen Louis Prioux
4 rue Antoine Durenne-BP 50259
55 006 Bar-le-Duc cedex Tel : 03 29 79 47 13 contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr