



Brevet Technique des Métiers NIVEAU 4

Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

"Je suis habile, précis et j'ai un côté créatif et artistique..."

Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Prérequis

Être titulaire de 2 diplômes de niveau 3 en pâtisserie (par exemple CAP pâtissier + CS pâtisserie de boutique,...)

Durée

Contrat de 24 mois dont 800 heures de formation en centre

Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

Modification possible selon le calendrier et les examens

Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 2 mois qui suivent la rentrée

Coût de la formation

Apprentissage : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

Continue : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

Nous contacter pour un devis.

Le BTM (Brevet Technique des Métiers) est un diplôme professionnel délivré par les Chambres de métiers et de l'artisanat, à l'initiative des organisations professionnelles.

Le ou la titulaire d'un **BTM est un professionnel hautement qualifié**, autonome et polyvalent dans la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs. Il assurera la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prendra en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails...

Il coordonnera et supervisera l'activité des équipes du laboratoire, l'avancement des fabrications, la qualité de l'exécution tout en respectant des normes sanitaires des produits tout au long de la production en s'assurant de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire.

Il sera force de proposition en matière d'innovation technique et gustative.

Objectifs et compétences visées

Organiser la production du laboratoire

- Planifier et distribuer les tâches
- Suivre et contrôler les réalisations

Produire (entremets, pâtes, petits fours, chocolats et confiseries, glaces, fabrications salées et traiteur)

- Prévoir tous les éléments nécessaires à la fabrication
Contrôle des stocks et prévision des achats / Gestion du planning de fabrication
- Organiser, réaliser et surveiller l'ensemble de la fabrication
Réalisation de fiches techniques / Confection de pâtes, crèmes, sauces / Règles et normes de fermentation, maturation, décongélation
Maîtrise des cuissons
- Valoriser la fabrication
Règles techniques de la décoration / Harmonisation des couleurs
Différents styles de bordures et d'écritures (pinceau, cornet)
Techniques de glaçage, modelage, découpage / de travail du sucre
- Garantir la qualité sanitaire

Gérer les coûts de production-fabrication

- Calculer les coûts et choisir le procédé de fabrication

Animer et gérer une équipe au quotidien

- Gérer les conflits / Motiver une équipe / Déléguer les responsabilités

Développer la commercialisation des produits du laboratoire

- Adapter les produits aux besoins du client

La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°35151

Certifiée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat France

Date d'enregistrement de la certification : 16 / 12 / 2020

valable jusqu'au 16 / 12 / 2025

Contenu de la formation

- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| - Pratique professionnelle | - Etude de prix |
| - Technologie professionnelle | - Animation |
| - Arts appliqués | - Vente Commerce |
| - Législation du travail | - Anglais |
| - Connaissance de l'entreprise | - Dossier / Mémoire |

Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen en fin de formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentielle avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1^{er} équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr

Et après ?

Le ou la titulaire du BTM peut :

- Responsable de production dans une entreprise
- Responsable de laboratoire
- Chef(fe) d'entreprise ou artisan
- Formateur(trice) démonstrateur(trice)
- Création ou reprise d'entreprise

Poursuite d'études possibles

Ce BTM débouche sur la vie active mais il peut permettre de se présenter au concours du Meilleur Ouvrier de France.

Secteur d'activité

Il peut travailler dans l'artisanat, la grande distribution et l'industrie

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr

