



# BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

65,7% de réussite en 2021

## DESCRIPTION

---

- **Durée** : 2 ans, 880 heures
- **Type de diplôme** : Titre de niveau IV de l'Assemblée permanente des Chambres des métiers et de l'artisanat
- **Rythme d'alternance** : 1 semaine à l'école / 2 semaines en entreprise
- **Statut** : Sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'apprentissage
- **Frais annexes** : tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100% présentiel

## ADMISSION

---

- **Modalité d'admission**
  - Etre titulaire d'un CAP pâtissier et d'une mention complémentaire en pâtisserie, chocolaterie, glacerie-confiserie ou traiteur
  - Etre titulaire d'un CAP pâtissier et un CAP en 1 an en chocolaterie ou glacerie, exclusivement
  - Etre titulaire d'un CAP pâtissier et avoir 1 an d'expérience professionnelle en tant que salarié pâtissier, chocolatier ou glacier, boulanger, traiteur, cuisinier
  - Formation possible en 1 an pour les titulaires d'un BTM en chocolaterie
  - Entre 16 et 29 ans révolus pour les candidats sous contrat d'apprentissage et à partir de 30 ans pour ceux sous contrat de professionnalisation
  - Pas de limite d'âge pour les apprentis reconnus « travailleur handicapé » ou créateurs/repreneurs d'entreprise.
  - Examen du dossier, entretien de positionnement et test de pratique (sous réserve de la situation sanitaire)

## PROGRAMME

---

**Programme** : Production (technologie, pratique, hygiène et sécurité, Innovation/Commercialisation, Gestion des coûts, Organisation du travail, Animation d'équipe, Langue vivante professionnelle anglais, Dessin

**Objectif de la formation** : Former des pâtissiers qualifiés à même de devenir des chefs de fabrication, d'atelier ou de labo au sein de pâtisseries artisanales, de restaurants ou chez des traiteurs

**Modalité d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale comprenant l'évaluation d'un book et d'un mémoire, et d'épreuves orales

**Validation de l'examen** : La validation de l'examen peut se faire pour tous les blocs de compétences ou par blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Le bénéfice est sans limite de durée pour les personnes en situation de handicap.

## PERSPECTIVES

---

- **Poursuite d'études** : BM pâtisserie, CAP en 1 an en boulangerie, cuisine, charcuterie-traiteur ou boucherie
- **Débouchés professionnels** : Le titulaire du BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur se destine à des fonctions de responsable de production dans le secteur de l'alimentation artisanal ou non. Il peut également travailler à son compte en tant que chef d'entreprise.