



# BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

61,5% de réussite en 2023

## 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** : Contrat d'apprentissage, contrat de professionnalisation uniquement à partir de 30 ans
- **Frais de scolarité** : Formation non-payante et rémunérée dans le cadre du contrat d'alternance
- **Frais annexes** : Tenues et matériels professionnels
- **Modalité pédagogique** : 100 % présentiel
- **Accès aux personnes handicapées** : voir rubrique « handicap » du site internet du CEPROC <https://www.ceproc.com/ecole/vie-etudiante/>

## Admission

### Prérequis & modalités d'admission

- Avoir 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.
- Etre titulaire d'un CAP pâtissier suivi d'une mention complémentaire en pâtisserie, chocolaterie, glacerie-confiserie ou traiteur
- Etre titulaire d'un CAP pâtissier et d'un CAP en chocolaterie ou glacerie
- 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
- Examen du dossier, entretien de positionnement et test de pratique (sous réserve de la situation sanitaire)

**Délai d'accès** : 15 jours ouvrables après réception du dossier complet et décision de validation de celui-ci notifiée par l'administration du CEPROC (sauf cas particuliers)

## Programme

- **Programme** : Pratique professionnelle de la pâtisserie, Organiser la production du laboratoire, Gérer les coûts de production et fabrication, Animer et gérer une équipe au quotidien, Développer la commercialisation des produits, Anglais professionnel, Mémoire, Arts appliqués, Histoire des arts
- **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
- **Modalités d'accompagnement** : Suivi de la formation en centre et suivi de l'alternance en entreprise effectué tout au long du cursus par le formateur référent dans le cadre du dispositif pédagogique de l'école.  
-Aide à la recherche d'entreprise.
- **Modalités d'évaluation** : Bilans semestriels et certification par épreuve ponctuelle terminale
- **Validation de l'examen** : Elle peut se faire pour tout ou partie des blocs de compétences. Il est possible de garder le bénéfice des blocs validés pendant 5 ans. Celui-ci 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, boucherie ou glacerie
- **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.

CEPROC – Centre d'excellence des professions culinaires  
19 rue Goubet – 75019 PARIS - Tél : 01 42 39 19 64

Fiche mise à jour le 15 février 2024

Inscrivez-vous

