

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

BTM PÂTISSIER GLACIER CHOCOLATIER CONFISEUR TRAITEUR en 2 ans

Parole d'apprenti : " Objectif : excellence "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



Mis à jour 29/07/26

PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : Test de positionnement et être titulaire :

- d'un CAP Pâtissier et d'un CS Pâtisserie, Chocolaterie ou Glacerie-confiserie ou Traiteur.
- d'un CAP Pâtissier et d'un CAP Connex Chocolaterie ou Glacerie exclusivement.
- d'un CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- d'un Bac Pro Pâtisserie et d'une année en CAP Connex Chocolaterie ou Glacerie, ou d'un CS Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-confiserie ou Traiteur
- d'un BTM Chocolatier-confiseur ou Glacier, sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal.

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 953,50 heures sur 2 ans

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de la Chambre des Métier niveau 4 en fin d'année
RNCP 41998

Nom du certificateur : CMA France

Date début certification : 02/03/2026

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Objectifs et contexte de la certification :

Le titulaire du BTM est un chef de laboratoire en pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences techniques, organisationnelles et managériales. Il intervient dans l'exécution et la production, tout en assurant la coordination d'équipe.

Les acquis de la formation, consolidés par l'expérience professionnelle, lui permettent d'exercer son activité avec une vision globale, responsable et autonome.

Ses activités principales sont :

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production-fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

Pratique professionnelle

Technologie

Organisation de la production

Gestion des coûts. Etudes de prix. Devis.

Bon d'économat.

Mémoire professionnel.

Résolution de problème en production

DOMAINES TRANSVERSAUX :

Animation d'équipe.

Innovation commercialisation.

Innovation Sciences appliquées

Anglais

POURSUITES DE FORMATION

- BTM Chocolatier Confiseur
- BM Pâtissier Chocolatier Glacier Traiteur
- Bachelor Arts Culinaires et Entrepreneuriat

Le titulaire du BTM Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur exerce majoritairement dans des entreprises artisanales (pâtisseries, boulangeries-pâtisseries, chocolateries, glaceries, confiseries, salons de thé, traiteurs).

Il peut également travailler dans l'hôtellerie restauration, les restaurants gastronomiques, les structures touristiques (croisiéristes, clubs de vacances), ainsi que dans les laboratoires intégrés de supermarchés et hypermarchés.

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. Inscription sous réserve de places disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le service développement de l'apprentissage et le secrétariat accompagnent les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

