BTM - Pâtissier confiseur glacier traiteur

> Affirmez votre expertise en pâtisserie pour concevoir, produire et valoriser une offre diversifiée de spécialités artisanales

- **Apprentissage**
- **BTM - Pâtissier confiseur glacier traiteur**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ORGANISER la production du laboratoire et
- GÉRER les couts 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

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Organiser la production du laboratoire
- BC02 - Gérer les coûts de production- fabrication
- BC03 - Animer et gérer une équipe au quotidien
- BC04 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- BC05 - Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
BTM - PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Niveau :
Niveau 4 (ex. : BP - Bac pro)

Référence :
RNCP41998

Certificateur :
CMA France Date d'enregistrement : 16/12/2020

Débouchés :
Le titulaire exerce principalement comme pâtissier, confiseur-chocolatier, glacier, traiteur et chef pâtissier.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
- BM Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier- traiteur

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
-
  - CAP Pâtissier et CAP Glacier
  - CAP Chocolatier
  - CS Pâtisserie
  - Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 450 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/catalogue/btm-patissier-confiseur-glacier-traiteur-for-01406**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006