

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

**Acquérir les compétences pratiques et technologiques nécessaires
à une production de haute qualité**

Formation certifiante de niveau 4

Inscrite au Répertoire national des certifications
professionnelles de France Compétence

[RNCP 41998](#)

Echéance de l'enregistrement :
27/02/2029

Formation certifiante
et éligible au CPF



Certificateur : CMA France

FORMA CODES :

21519 : Chocolaterie confiserie

21529 : Glacerie

21576 : Traiteur

PUBLIC CONCERNÉ

Chef d'entreprise (artisans, commerçants),
conjoint, salarié ou autres

DURÉE

480h sur 24 mois

Rythme : en moyenne 2 séances de 4 à 5h par semaine

PRÉREQUIS

CAP Pâtissier + 1 an d'expérience en pâtisserie
ou CAP Pâtissier + 1 mention complémentaire
ou CAP Pâtissier + 1 CAP chocolatier confiseur
ou BTM Chocolatier Confiseur ou Glacier

HORAIRES

14h - 18h ou 14h - 19h

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 5 à 9 participants

TARIFS

25€/h

Prise en charge de la formation possible selon statut.

Contactez votre conseiller.

DELAI D'ACCES

L'inscription est validée à réception du contrat de formation. Votre CMA se réserve la possibilité de proposer une date ultérieure ou un autre lieu de formation.

POSITIONNEMENT

Un entretien de positionnement est réalisé en amont de la formation afin d'identifier les besoins du participant et lui proposer la formation la plus pertinente.

NOS PROCHAINES DATES



Nous consulter

▼ OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en pratique les savoir-faire professionnels et technologiques
- Gérer les matières premières et leur conservation
- Organiser le travail et gérer une équipe

▼ PROGRAMME

▼ Bloc de compétences RNCP35151BC01 - Organiser la production du laboratoire) [50H]

- Prévision de la production selon les commandes de clients, les produits en stock et la saisonnalité
- Respect des fiches techniques et des procédures de production définies
- Choisir des ingrédients et matériels pour la production

▼ Bloc de compétences RNCP35151BC02 - Gérer les coûts de production-fabrication [50H]

- Calculer le coût de fabrication d'un produit, gérer les stocks, optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts
- Identifier les coûts de fabrication et frais indirects, évaluer les coûts de produits stockés
- Optimiser les coûts et justifier les choix
- Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs, assurer le suivi et contrôler

▼ Bloc de compétences RNCP35151BC03 - Animer et gérer une équipe au quotidien [50H]

- Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visée afin de fixer les priorités de production de chacun
- Planifier la production selon les commandes de clients les produits en stock et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en RH et les nécessaires recrutements saisonniers à réaliser
- Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise
- Encadrer une équipe au quotidien
- Animer les équipes du laboratoire
- Échanger avec les équipes au moyen de techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue

▼ Bloc de compétences RNCP35151BC04 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur [260h]

- Distinguer les procédés de fabrication et les modes de conditionnement/conservation
- Confectionner des productions courantes et particulières
- Suivre la logique des températures de cuisson en fonction des produits et choisir les modes de cuisson (hors chocolaterie)
- Savoir conditionner les produits
- Réaliser du détaillage et découpe
- Réaliser la mise en température
- Savoir assembler les pièces et les présenter à la fin
- Prévoir les éléments nécessaires à la fabrication, organiser, réaliser et superviser l'ensemble de la fabrication
- Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale et veiller à la qualité des produits fabriqués
- Organiser - Se présenter et accueillir un client
- Acquérir le vocabulaire nécessaire à la réalisation de différentes recettes Animer les équipes du laboratoire

▼ Bloc de compétences RNCP35151BC05 - Développer la commercialisation des produits du laboratoire [70H]

- Étude de faisabilité d'un projet au sein du commerce : proposer une diversification des recettes et de gammes de produits et mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence
- Promotion commerciale des produits confectionnés : aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil, rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinées au personnel, renseigner le client
- Développement commercial de l'activité : favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales, proposer des moyens & outils de communication en utilisant les réseaux sociaux et développer l'activité de la boutique commerciale
- Agir en écoresponsable au sein de l'atelier : innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements de fabrication en matériaux éco responsables, valoriser les produits invendus
- Connaître les objectifs et indicateurs de réussite de la production attendue
- Planifier et distribuer les tâches respectant les objectifs
- Assurer le suivi et contrôler

FORMATEUR

Notre organisme de formation met à disposition des formateurs dont le profil est en adéquation avec la formation visée.

MÉTHODES, MOYENS PÉDAGOGIQUES ET DOCUMENTS REMIS

La formation repose sur une **pédagogie active** alternant théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations. L'ensemble des **ressources et supports pédagogiques** sera mis à disposition des participants pour faciliter l'apprentissage et le transfert des compétences en situation professionnelle.

SUIVI ET EVALUATION

Mises en situation professionnelle, études de cas à l'écrit, évaluation des acquis en entreprise, épreuve écrite de technologie (procédés de fabrication, hygiène sécurité réglementation, modes de conditionnement). Épreuve orale d'anglais, Mémoire professionnel (dossier écrit et soutenance orale devant un jury).

La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé les 31 compétences du présent référentiel, évaluées selon les modalités présentées dans le référentiel d'évaluation ; c'est-à-dire les 5 blocs détaillés ci-après et obtenu à minima la note égale ou supérieure à 10/20 au « Mémoire professionnel » (rendu à l'écrit et soutenu à l'oral devant un jury)

Evaluation de la satisfaction

La satisfaction des participants est recueillie en fin de formation au moyen d'un questionnaire diffusé via notre plateforme Yparéo.

Suivi post formation

Un suivi individuel ou une formation complémentaire peut être proposé.
Devis sur demande.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

- Pâtissier / pâtissière (confiseur-chocolatier, glacier, traiteur)
- Chef pâtissier / pâtissière

Code(s) ROME

D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Le cas échéant, prérequis à la validation des compétences :

La certification de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BTM) est accessible aux titulaires d'un niveau 3 dans le domaine :

- CAP de pâtissier et une mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur
- CAP de pâtissier et un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie exclusivement
- CAP de pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
- BTM de chocolatier-confiseur ou glacier

Pour les titulaires d'un Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) : une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ; ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.

RENSEIGNEMENT & INSCRIPTION auprès de votre Conseillère Formation

Murielle BABOUIN

06 19 93 78 20 - formation-continue.28@cma-cvl.fr

REFERENT HANDICAP

L'établissement s'est doté de la capacité d'étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats souhaitant s'inscrire à une formation, afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

Christelle SUREAU

ref.handicap@cma-cvl.fr

ORGANISME DE FORMATION

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire

N° de SIRET : 130 027 980 00015

N° de déclaration de l'activité : enregistré sous le numéro 24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

SITE DE FORMATION

CMA CVL – Site de Chartres

Rue Charles Isidore Douin - CS 30819 – Chartres cedex

30 06 - bonjour@cma-cvl.fr