



## BTM

# PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Site de formation continue – Eure et Loir

Rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres cedex

### Public concerné :

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié

### 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

### Nombre de participants :

- De 6 à 16 stagiaires

### Dates :

- Sur demande

### Durée :

- 24 mois

### Horaires :

- De 14h00 à 18h00 ou de 14h00 à 19h00  
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

### Tarif :

- 17 € de l'heure  
- Eligible au CPF  
- RNCP N°35151 [www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151](http://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151)

- Niveau IV

Forma code : 21528/21519/21529/21576

**Délai d'accès :** 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

## Objectif général

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

## 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

- L'organisme de formation doit attester par écrit que le contenu de la formation dispensée est conforme au référentiel s'agissant d'une formation diplômante.
- **Module pratique (160 heures) :**
  - Prévoir et choisir les matières premières, les mélanges, les développements, les cuissons
  - Montage – décoration
  - Hygiène : les règles à connaître et à respecter
- **Module technologie (80 heures) :**
  - Prévoir les éléments nécessaires à la fabrication, organiser, réaliser, superviser l'ensemble de la fabrication
  - Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale et veiller à la qualité des produits fabriqués
- **Module Développer la commercialisation des produits du laboratoire (100 heures) :**
  - Etude 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 et outils de communication en utilisant les réseaux sociaux, développer l'activité de la boutique commerciale

- Agir en éco responsable 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

- **Module Gestion des coûts de fabrication (50 heures) :**

- 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

- **Module Animation d'équipe (50 heures) :**

- 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

- **Module Anglais (40 heures) :**

- Se présenter et accueillir un client

- Acquérir le vocabulaire nécessaire à la réalisation de différentes recettes

## Formateur

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

## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie active qui alterne théorie et mises en situation pratiques : exercices d'application, manipulation de supports et documents divers, études de cas réels, simulations – Identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail.

## Documents remis

- L'ensemble des ressources et supports seront mis à disposition des participants.

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, un **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers l'action de formation adaptée.
- A l'occasion des échanges, une **fiche diagnostic** est complétée et permet d'identifier le parcours de la personne (diplôme, expérience) et de vérifier ses objectifs à des fins d'adaptation et individualisation du parcours de

formation.

- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est transmis au candidat.
- Toute information demandée à un candidat a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.

### Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- La satisfaction est recueillie via nos enquêtes envoyées par mail à chaque stagiaire. Deux enquêtes sont à remplir en ligne à la fin de chaque formation (à 10 jours puis à maximum 6 mois). La satisfaction est affichée sur notre site Internet rubrique « se former ».

### Évaluation des acquis de la formation

- A la fin de la formation, une **attestation de réussite au(x) bloc(s) de compétences** qui mesure l'atteinte des objectifs pédagogiques, est remise au participant. Elle mesure les capacités développées en formation qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise.
- Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.
- Formation non mise en place en 2023 dans le département, nous n'avons pas de taux de réussite à présenter

### Modalités d'évaluation

- Mises en situation professionnelle, études de cas à l'écrit, évaluation des acquis en entreprise (pour les alternants uniquement), épreuve écrite de technologie (procédés de fabrication, hygiène sécurité réglementation, modes de conditionnement), Oral d'Anglais, Mémoire professionnel (dossier écrit et soutenance orale devant un jury)

### Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par équivalences

- 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 a minima la note égale ou supérieure à 10/20 au Mémoire professionnel (rendu à l'écrit et soutenu à l'oral devant un jury)

### Suivi post formation

- **Un suivi individuel peut être proposé.** Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

- **Type d'emplois accessibles :**

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.

**Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non**

- **Secteurs d'activités :**

Le pâtissier exerce principalement en entreprise artisanale, principalement de taille PME : pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie, salon de thé, traiteur, pâtisserie-chocolaterie.

Le pâtissier peut également exercer en hôtellerie-restauration : les restaurants gastronomiques et étoilés, tourisme : les croisiéristes et les clubs de vacances haut de gamme et hypermarchés et supermarchés.

## Bilan pédagogique du stage

- L'intervenant établit un bilan pédagogique de la formation qui est remis au responsable du centre ou au coordinateur de l'action, pour information.

### Renseignements et inscription :

**Votre contact formation :** Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 05 – formation-continue.28@cma-cvl.fr

### Handicap :

**Référent handicap du site de formation :** Murielle BABOUIN – 02 36 25 31 05 – formation-continue.28@cma-cvl.fr

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

### 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 :

**Adresse :** Rue Charles Isidore Douin – CS 30819 – 28008 Chartres cedex

**N° de téléphone :** 02 36 25 31 05

**Mail :** formation-continue.28@cma-cvl.fr

« Formation organisée avec le concours financier de la Région Centre – Val de Loire et de :

- l'Union européenne. L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le Fonds Social Européen
- l'Etat dans le cadre du Pacte Régional Investissement pour les Compétences »  
ainsi que le libellé de l'action de formation / dates / lieux.



Haut-commissaire  
aux compétences



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES

L'Europe en région Centre-Val de Loire, une chance pour tous.