

BTM Pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

PRÉSENTATION

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers est un chef de laboratoire en pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences techniques, organisationnelles et managériales. Il intervient à la fois 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.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Organiser la production du laboratoire :

- Définir les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire
- Elaborer une fiche technique d'une production, ordonnancer la production et planification des tâches
- Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette
- Gérer les stocks

Gérer les coûts de production-fabrication :

- Estimer le coût de revient de la matière première, en identifiant les charges directes et indirectes
- Suivre et garantir la rentabilité d'une fabrication

Développer l'innovation et la commercialisation des productions en laboratoire :

- Aménager la boutique et le lieu de vente
- Proposer un processus d'innovation
- Concevoir les fiches commerciales et les argumentaires
- Développer la fidélisation de la clientèle, dynamiser les ventes
- Proposer des moyens et outils de communication

Animer et gérer une équipe au quotidien :

- Encadrer et animer l'équipe au quotidien en suivant l'avancement des tâches
- Organiser l'activité quotidienne de l'équipe
- Assurer la gestion du personnel et le bon fonctionnement du laboratoire en maîtrisant les cadres réglementaire et juridique applicables
- Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique

Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur :

- Réaliser une gamme complète de produits de viennoiserie, de tartes simples et élaborées, de pâte à choux, de croquebouches traditionnels et innovants, des cuisons de saccharose, de gâteaux de voyage, d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours, de bonbons de chocolat, de produits de confiserie, de produits traiteurs, ...
- Organiser un planning de production

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.53.62
mbergeret@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le BTM pâtissier prépare idéalement à l'entrée dans la vie professionnelle. Il est possible néanmoins de se perfectionner en intégrant un Brevet de Maîtrise.

Ce diplôme a été construit en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire. Il peut également travailler dans l'hôtellerie-restauration.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise. L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Le BTM Pâtissier Confiseur
Glacier Traiteur est accessible
aux titulaires d'un niveau 3 dans
le domaine :

- CAP Pâtissier et un(e)
MC/CS pâtisserie de
boutique, ou en chocolaterie
ou en glacerie-confiserie ou
en traiteur
- CAP Pâtissier et un CAP de
chocolaterie ou de glacerie
- CAP Pâtissier et un an
d'expérience professionnelle
- BTM de chocolatier-
confiseur

TARIFS

La formation est gratuite pour le
bénéficiaire en apprentissage ou
en contrat de
professionnalisation.

Le coût de la formation est
intégralement pris en charge par
la branche professionnelle de
l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 41998
Nom certificateur : CMA France
Date d'enreg certification :
27/02/2026



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP pâtissier et mention complémentaire	2 ans : 800 heures	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Travaux pratiques

Culture professionnelle

Anglais

Sciences appliquées

Arts appliqués à la profession

Domaines transversaux

Gestion appliquée

Séminaire culture digitale

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026