

**CERTIFICATEUR**

Chambre des métiers et de l'artisanat France- RNCP35151 - BTM- Pâtissier confiseur glacier traiteur

**ACTIVITE**

Le titulaire de ce brevet technique des métiers est un ouvrier très qualifié. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Elle permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration.

Le titulaire se perfectionne dans la production de fabrication traditionnelle et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiseries (praline, nougatine, etc.) pour la vente. Il est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer.

Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

**OBJECTIFS**

A l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- D'organiser la production du laboratoire et gère les coûts de production-fabrication.
- D'animer et gérer une équipe au quotidien
- De préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- De développer la commercialisation des produits du laboratoire

**DUREE DE LA FORMATION**

Le Brevet technique des métiers se prépare en 848 h réparties sur deux ans.

**CONDITIONS D'ACCES**

Pour accéder au BTM, il faut au choix être titulaire de :

- CAP Pâtissier + Mention Complémentaire (en Pâtisserie ou Chocolaterie ou Glacerie-Confiserie ou Traiteur)
- CAP Pâtissier + CAP connexe Chocolatier ou Glacier, exclusivement.
- CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle comme salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.
- BTM Chocolatier-Confiseur (*sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal*).
- Baccalauréat Professionnel (*option pâtisserie*) + 1 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.

**SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI**

Cette formation est très reconnue par la profession.

Les offres sont nombreuses dans les entreprises traditionnelles, les entreprises très spécialisées, en France et à l'étranger.

L'apprenti diplômé peut renforcer ses compétences en préparant notamment un Brevet de Maîtrise.

Exemples de métiers :

- Chocolatier confiseur
- Pâtissier

**BLOCS DE COMPETENCES**

Référentiel : [RNCP35151 - Pâtissier confiseur glacier traiteur \(BTM\) - France Compétences \(francecompetences.fr\)](https://www.francecompetences.fr/rncp/35151)

Références		Evaluation
<b>BLOC 1 – Organiser la production du laboratoire</b>		Mise en situation-oral
Domaine professionnel	Module BP1-01 : Le bon d'économat	
Domaine transversal	Module BT1-01 : La gestion des stocks	
	Module BT1-02 : La logistique	
	Module BT1-03 : Les approvisionnements	
	Module BT1-04 : La résolution d'un problème de production	
<b>BLOC 2 – Gérer les coûts de production – fabrication</b>		Mise en situation
Domaine professionnel	Module BP2-01 : Etude de prix de revient	
Domaine transversal	Module BT2-01 : Les charges et les coûts	
	Module BT2-02 : Le seuil de rentabilité	
	Module BT2-03 : La formation des prix	
<b>BLOC 3 – Animer et gérer une équipe au quotidien</b>		Mise en situation, pratique, écrit
Domaine transversal	Module BT3-01 : Intérêt et finalité de l'organisation du travail	
	Module BT3-02 : L'organisation du travail et les conditions de travail	
	Module BT3-03 : L'ergonomie et l'organisation	
	Module BT3-04 : La sécurité, Document Unique d'évaluation des risques	
	Module BT3-05 : La typologie des activités	
	Module BT3-06 : La répartition des tâches	
	Module BT3-07 : Le recrutement	
	Module BT3-08 : Le cadre juridique du travail	
	Module BT3-09 : La communication	
	Module BT3-10 : Être communicant	
	Module BT3-11 : La valeur du travail en équipe	
	Module BT3-12 : Les relations interpersonnelles - L'esprit d'équipe	
	Module BT3-13 : Etude de cas	
	Module BT3-14 : L'organisation d'une entreprise	
	Module BT3-15 : Fonction managériale	
	Module BT3-16 : Animer une réunion - Le brainstorming	
	Module BT3-17 : La gestion des conflits	
<b>BLOC 4 – Préparer et confectionner des produits de pâtisserie – viennoiserie, confiserie – chocolaterie, glacerie et traiteur</b>		Pratique, oral
Domaine professionnel	<b>PRATIQUE</b>	
	Module BP4-01 : Sucres d'art	
	Module BP4-02 : Entremets	
	Module BP4-03 : Viennoiseries	
	Module BP4-04 : Glaces	
	Module BP4-05 : Chocolaterie	
	Module BP4-06 : Pâtes feuilletées	
	Module BP4-07 : Traiteur	
	Module BP4-08 : Croquembouches	
	Module BP4-09 : Gâteaux de voyage et petits fours secs	
	Module BP4-10 : Confiseries	
	Module BP4-11 : Petits fours frais	
	Module BP4-12 : Tartes et spécialité	
	<b>TECHNOLOGIE</b>	
	Module BP4-13 : Hygiène et sécurité	

Module BP4-14 : Techniques de conservation, modes de conditionnement

**BLOC 5 – Développer la commercialisation des produits du laboratoire**  
mémoire, oral

Etude de cas,

EVALUATION : 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 règlementation, modes de conditionnement), Oral d'Anglais, Mémoire professionnel (dossier écrit et soutenance orale devant un jury).

## PROGRAMME ET MATIERES

### Pratique professionnelle et arts appliqués

Réalisation des fiches techniques de fabrication

Organisation du poste et réalisation des productions

- Mélanges (traditionnels, adaptés...)
- Crèmes
- Pâtes
- Mousses
- Appareils à bombe
- Petits fours secs
- Glaces
- Fruits givrés
- Sauces et coulis
- Desserts de salon
- Chocolaterie
- Confiserie (masse, bonbons, nougatine...)

Assemblages, décors, contrôle qualité

Mise en application des principes d'esthétique appliqués à la pâtisserie : forme, volume, couleur, décor, thématique, conception...

### Étude d'une situation

Aptitude à mobiliser les connaissances scientifiques et techniques, à exploiter une documentation

### Évaluation de la formation en milieu professionnel

Technologie professionnelle

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Contrôle qualité

### Évaluation des activités en milieu professionnel

Préparation d'un dossier professionnel reflétant les connaissances et les activités au sein de l'entreprise - évaluation à l'oral

## PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES

Le BTM peut être suivi du brevet de maîtrise.

## NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation

Mise à jour janvier 2024

- au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

## MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Four à sol 4 niveaux. Four ventilé. Chambre de pousse. Cellule de refroidissement. Batteurs, balances, tables à induction. 12 postes en glacerie. 12 turbines de table. 2 turbines fixes. Congélateurs. Tables munies de congélateurs intégrés. Equipement pour la glace de restauration. 1é postes en chocolaterie. Frigo. Trempeuse, détrempeuse, tempéreuse. Atelier climatisé	Mise en situation. Fiche techniques. Etudes de cas pratiques.	Démonstration. Interrogation. Exploration des problématiques.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée. Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2023 (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de poursuite d'études (tous statuts confondus – nous consulter)	Taux de rupture (tous statuts confondus – nous consulter)
-	-	-
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion <a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a>		

## MODALITES D'INSCRIPTION

**Portail d'inscription:** <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

**Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...):** [ici](#)

**Référent Formation :** Christophe Maddalena - 04 42 29 61 05 [christophe.maddalena@ampmetropole.fr](mailto:christophe.maddalena@ampmetropole.fr)

## CONTACT ET ACCESSIBILITE

### Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence  
(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

**Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » :** 04, 211 et L040 ([www.lepilote.com](http://www.lepilote.com))

**Accueil :** 04 42 29 61 11

**Site internet :** <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

**Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :**

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - [catherine.stocker@ampmetropole.fr](mailto:catherine.stocker@ampmetropole.fr)

