

# BTM

Pâtissier  
Confiseur  
Glacier  
Traiteur

## LA DESCRIPTION DE L'EMPLOI

Le pâtissier confectionne diverses productions. Il connaît toutes les pâtes, les garnitures, la cuisson comme la décoration. Il travaille avec un ensemble de matières premières telles que le chocolat, les fruits, le lait, les oeufs, le beurre... Le pâtissier est aussi confiseur, chocolatier glacier, traiteur et réalise de nombreuses variétés de friandises.

Les pâtissiers sont à la fois :

- Techniciens pour sélectionner les bonnes matières premières et réaliser des produits
- Conseillers dans le choix des produits, la composition, l'esthétique
- Vendeurs pour rendre appétissant leurs produits et faire valoir leur qualité tout en innovant.

## LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former de jeunes professionnels pour acquérir une réelle autonomie dans la réalisation et l'analyse de son travail et être capable de diriger une équipe.

Le BTM permet de développer la maîtrise des savoir-faire professionnels pratiques et technologiques et d'être formé aux compétences relatives à la fonction de production.

## LE CONTENU DE LA FORMATION

- Travaux pratiques
- Commercialisation
- Organisation du travail
- Arts appliqués
- Technologie
- Gestion
- Animation d'équipe
- Anglais



# BTM

## Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

### DIPLÔME

### BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

Pâtissier  
Confiseur Glacier Traiteur

### LA DURÉE

2 ans  
L'alternance : (à titre indicatif)  
12 semaines de CFA par année.

### POSITIONNEMENT

En début de formation un test permet de proposer au jeune et à l'entreprise un parcours de formation adapté

### LES CONDITIONS D'ADMISSION :

- Les candidats à cette formation doivent être titulaires :
  - soit du CAP Pâtissier et d'une Mention Complémentaire,
  - soit du BEP Alimentation option Pâtisserie Glacier Chocolatier Confiseur et d'une Mention Complémentaire,
  - ou justifier d'une année de pratique professionnelle après obtention d'un diplôme de niveau V.

### LES PUBLICS ÉLIGIBLES

- Jeunes de 16 à 30 ans

### LES DÉROGATIONS OUVERTES

- Au-delà de 30 ans (créateur d'entreprise ou travailleur handicapé)
- Possibilité d'accueillir sur une période hors cycle

## CFA Centre de Formation CM.CCI du Cher

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES T. 02 48 23 53 73 @. cfa@cfa-bourges.fr  
www.cfa-bourges.fr

Géré par les Chambres de Métiers de Commerce et d'Industrie du Cher avec le concours financier du Conseil Régional et du Fonds Social Européen • SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

