

BTM PÂTISSIER-CONFISEUR-GLACIER TRAITEUR

BOULANGERIE
PÂTISSERIE

Niveau 4



OCCITANIE



PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- CAP Pâtissier et CAP Glacier
- CAP Chocolatier
- CS Pâtisserie
- Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

DURÉE

1 à 2 ans, soit 450 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ORGANISER** la production du laboratoire et **GÉRER** les coûts de production-fabrication
- **ANIMER** et gérer une équipe au quotidien
- **PRÉPARER** et **CONFECTIONNER** des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- **DÉVELOPPER** la commercialisation des produits du laboratoire

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Organiser la production du laboratoire
- **BC02** - Gérer les coûts de production-fabrication
- **BC03** - Animer et gérer une équipe au quotidien
- **BC04** - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- **BC05** - Développer la commercialisation des produits du laboratoire

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BM Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur

➤ Débouchés

Le titulaire exerce principalement comme pâtissier, confiseur-chocolatier, glacier, traiteur et chef pâtissier.

Retrouvez le taux d'insertion sur :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Aveyron ➤ Gard ➤ Haute-Garonne ➤ Hérault ➤ Hautes-Pyrénées ➤ Pyrénées Orientales

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits