

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-TRAITEUR

ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise. *Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 2 ans

Date d'inscription maximum :
Décembre

Pré requis :

- CAP Pâtissier + un Certificat de Spécialisation (pâtisserie de boutique, chocolaterie, glacierie-confiserie, traiteur ou techniques du tour) ;
- CAP Pâtissier + un CAP connexe (chocolaterie ou glacierie) exclusivement ;
- CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle salariée en pâtisserie/chocolaterie/glacierie ;
- BTM chocolatier-confiseur ou glacier ;
- Bac Pro (option pâtisserie) + une année supplémentaire en CAP connexe (chocolaterie/glacierie) ou un CS.
- un test de positionnement est obligatoire avant l'entrée en formation

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :**
2334 heures environ
- **Volume d'heures en formation :**
880 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries, productions glacées) de haute qualité
- Assurer des activités de traiteur avec des productions salées et sucrées adaptées à différents contextes de consommation (boutique, assiette, événementiel)
- Créer des pièces commerciales et artistiques à partir de sucre, chocolat et confiserie (pièces montées, croquebouches, bonbons de chocolat, confiseries)
- Organiser et piloter la production du laboratoire : approvisionnements, gestion des stocks, fiches techniques, bons d'économat...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Certification professionnelle de niveau 4
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Ouvrier hautement qualifié, le titulaire du BTM Pâtissier est capable de réaliser une production dont la qualité répond à un degré d'exigence élevé. Cette formation lui permet de parfaire ses compétences et d'apporter un service complémentaire lié à la vente de ses produits. En mesure d'encadrer et de diriger une équipe, il peut rapidement devenir responsable de production.

Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan.

Il prend en compte les règles d'organisation du travail, le management d'équipe, les contraintes de gestion de la fabrication et présente un degré d'exigence élevé, à la fois sur le plan technique et sur le plan pratique. Son titulaire est donc capable de maîtriser l'ensemble de l'activité de production en cohérence avec les impératifs économiques de l'entreprise et il s'agit d'une formation pâtisserie plutôt avancée. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.



Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
BOULANGERIE					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger			✓		APP, CP, FC
PÂTISSERIE					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur			✓		APP, CP, FC

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

SESSIONS 2025 :

- TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : **37,50 %**
- TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES : **100 %**
- TAUX DE RUPTURE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE : **20 %**



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr

www.almea-formations.fr