



Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.

Objectifs de la formation

Prépare à la fonction de responsable de fabrication dans une pâtisserie artisanale, mais aussi dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agro-alimentaire

Créer ou reprendre une entreprise

Accroître ses compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines

Au programme

- Organiser la production du laboratoire
- 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

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

- Examens finaux : épreuves écrites et orales
- L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le BTM pâtissier confiseur glacier traiteur est composé de 5 blocs de compétences : [RNCP 35151](#)
- Organisme certificateur : CMA France

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 17,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

BTM en 2 ans

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Le rythme d'alternance varie selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage : Être titulaire d'un diplôme de Pâtisserie + une année complémentaire en formation ou en emploi

Formation continue : Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou équivalent

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.

Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.

Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie
Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard
Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr