

## BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

### Votre diplôme

Le(la) titulaire du diplôme participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et traiteurs destinés à la vente en magasin ou à des événements.

### Les atouts de cette formation

- ☑ Formation pratique encadrée par des professionnels expérimentés.
- ☑ Accès à des équipements modernes et adaptés aux métiers de l'alimentaire.
- ☑ Réseau solide pour faciliter l'insertion professionnelle et l'apprentissage en entreprise.
- ☑ Diplômes reconnus qui ouvrent des portes dans le secteur artisanal et entrepreneurial.

## 15

Centres de formation en Nouvelle-Aquitaine

### Objectifs

Organiser la production et en gérer les coûts,  
Animer une équipe au quotidien,  
Confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacierie et traiteur,  
Développer la commercialisation des produits.

### Les + de notre CFA

Plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et équipés spécifiquement pour chaque métier,  
Accès à la mobilité européenne,  
Formation adaptable aux situations de handicap,  
Préparation aux concours.

### Prérequis

Être titulaire d'un CAP pâtissier et :  
d'une MC (en pâtisserie ou chocolaterie ou glacierie-confiserie ou traiteur),  
ou avoir un an d'expérience salariée en pâtisserie, chocolaterie, glacierie,  
ou d'un CAP connexe en chocolaterie ou glacierie.

### Durée

Cursus de 6 mois à 2 ans selon niveau d'études et expérience.

### Programme

#### Programme en Centre de formation

Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,  
Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications.

#### Programme en entreprise

Mise en œuvre de la formation en situation de travail et des acquis sur le terrain professionnel en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché.

Données valides en date de l'export du 02/04/2025

## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



## Pour quels métiers ?

Chef de fabrication,  
Chef de laboratoire,  
Responsable production.

## Public éligible

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.

## Effectifs

15 personnes par groupe métier.

## Après votre diplôme

### BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Se perfectionner dans le métier, créer sa propre entreprise

CAP Boulanger

Réaliser des produits de boulangerie et la viennoiserie.

## Méthodes mobilisées

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'alternance ou d'une convention de stage. Formation non accessible en bloc de compétences.

## Méthodes et moyens pédagogiques

### Encadrement

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

### Suivi

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation.

Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...

### Evaluation

Evaluations par blocs de compétences

## RNCP/RS et certification

RNCP35151 - Certificateur : CMA France

16/12/2020

## Accessibilité Handicapé

Formation adaptable aux situations de handicap :

[Contactez nos référents](#)

## Tarif de la formation

- **Public apprenti ou salarié en professionnalisation** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.
- **Public en reconversion** : Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Données valides en date de l'export du 02/04/2025

## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
NOUVELLE-AQUITAINE



### Modalités et délais d'accès

Les entrées en formation se font de fin août à mi-octobre en fonction des groupes. Toutefois, après positionnement des entrées peuvent aussi se faire désormais tout au long de l'année.

### Rémunération

Rendez-vous sur le site du Service Public pour connaître le détail de la rémunération en contrat d'apprentissage :

[Contrat d'apprentissage | Service-Public.fr](#)

En partenariat avec :

Données valides en date de l'export du 02/04/2025

## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

 30 06

[www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.formation.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne

