

# BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Formation diplômante / en alternance. Code ROME : D1104



OCCITANIE / PYRÉNÉES-MÉDITERRANÉE

LOT



## OBJECTIFS :

(source RNCP35151)

Autonome dans la production, le pâtissier participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs. C'est un professionnel polyvalent qui **excelle en pâtisserie** et est aussi compétent pour produire des **produits de confiserie, glacerie, traiteur** courants. Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails...

Il **coordonne l'activité des équipes** du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire. Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de pâtisserie et est force de proposition en matière d'innovation technique et gustative.

## DURÉE et ALTERNANCE :

**De 10 mois à 3 ans, soit de 420 h à 1260 h.**  
1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises.

## PUBLIC :

Jeunes de + 15 ans, adultes de moins 30 ans, salariés, demandeurs d'emploi.

## PRÉREQUIS :

Etre titulaire de la MC Pâtisserie glacerie choco. confiserie spé.

## ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

*En apprentissage :* Après un positionnement obligatoire, le contrat avec l'employeur, la convention CFA/Employeur et l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers. *En formation continue :* après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

## DÉLAI D'ACCES :

Durée estimée entre la demande et le début de la prestation : de 1 à 4 mois.

## POURSUITE D'ÉTUDES :

➡ BM Pâtissier confiseur glacier traiteur, niveau 5 (2 ans)

## MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 4 : BTM Pâtissier conf glac traiteur  
Des évaluations type examen ont lieu régulièrement au cours de l'année.

## ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Référent handicap : Pierrick HERBST 05 65 53 21 00.

## CONDITIONS TARIFAIRES : Coût / 2 ans : xxxxxxxx €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

## PROGRAMME sur 35h :

- ➡ Domaine professionnel
- ➡ Innovation et commercialisation
- ➡ Gestion des coûts de fabrication
- ➡ Organisation du travail
- ➡ Animation d'équipe
- ➡ Langue vivante professionnelle

## MODALITÉS DE LA FORMATION :

Formation en présentiel et/ou distanciel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant les 2 ans. Certains cours sont proposés en e-learning. Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo et Google suite Education.

## RESSOURCES HUMAINES :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc. Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide. L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger. Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur. L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

## MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers. Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels et théoriques. La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers. L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Notre établissement est classé 3<sup>ème</sup> d'Occitanie en nombre de départs en Mobilité des apprentis et formateurs, pour la période 2018-2020.

## CONTACTS :

Contactez le C.A.D. de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – [cm46@cm-cahors.fr](mailto:cm46@cm-cahors.fr)  
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr)

### ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise - 46000 Cahors - T : 05 65 53 21 00 - F : 05 65 53 21 05  
[www.edm-cahors.fr](http://www.edm-cahors.fr) - [edm46@cm-cahors.fr](mailto:edm46@cm-cahors.fr) - SIRET : 130 027 931 00281



Soutenir les compétences

