



Mise à jour le 13/05/2026

Filière métier  
**Métiers du goût**

**Brevet Technique des Métiers Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-  
Traiteur**  
*Sur 2 ans*

**CERTIFIÉ PAR**  
CMA France

**STATUT**

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (\*1)  
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (\*2)

**RYTHME DE L'ALTERNANCE**

1 semaine en CFA / 1 semaine entreprise

(\*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.

(\*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge



**OBJECTIFS**

Le ou la titulaire du BTM «Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur» assure des fonctions de chef-fe de fabrication, d'atelier ou de laboratoire qui requièrent un niveau d'exigence élevé tant sur un plan pratique que sur un plan technique. Il ou elle maîtrise les activités de production. À l'issue de la formation, le ou la titulaire du BTM sera capable de :

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs
- Assurer la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prendre en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails, ...
- Élaborer des bons d'économat (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires)
- Passer les commandes et réceptionner les matières premières
- Coordonner l'activité des équipes du laboratoire
- Contrôler l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveiller la qualité de l'exécution

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Brevet de Maîtrise Supérieur
- CAP Boulanger en 1 an

**ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES**

- Chef-fe de laboratoire
- Responsable de production dans une entreprise
- Second-e du/de la chef-fe d'entreprise dans les grandes pâtisseries
- Gérant-e d'une entreprise

## CONTENU DE LA FORMATION

### Domaine de compétences de production :

- Organiser, réaliser, superviser l'ensemble des opérations de fabrication de produits des champs d'activité suivants : pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacierie, produits traiteurs en respectant les procédures et règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer la fabrication (matières premières, moyens, délais) en fonction des besoins d'approvisionnement du magasin et des commandes
- Garantir la qualité sanitaire des produits

### Domaine de compétences transversales

- Identifier et évaluer les coûts de fabrication et les frais indirects, choisir le procédé de fabrication qui permet d'optimiser les coûts
- Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché
- Organiser son travail et celui des collègues pour optimiser la gestion de la production
- Animer une équipe pour développer ses compétences et son efficacité
- Innover, promouvoir les fabrications
- Encadrer les équipes du laboratoire, planifier les activités et contrôler les réalisations
- Anglais professionnel
- Rédiger un book, synthétiser
- Résoudre les problèmes, effectuer une étude de cas
- Mémoire

## LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Entreprises artisanales.

## MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES À L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

- Préviation de la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité
- Respect des fiches techniques et des procédures de production définies
- Choisir des ingrédients et matériels pour la production
- Gestion des stocks et relations commerciales avec les fournisseurs
- Estimation des temps de fabrication, des coûts de production et d'un prix de vente de la production à réaliser
- Organisation de l'activité du laboratoire et Management d'équipe
- Confection des productions courantes et particulières
- Conditionnement des produits
- Réalisation de la mise en température
- Assemblage des pièces et présentation des produits finis
- Étude de la faisabilité d'un projet au sein du commerce
- Promotion commerciale des produits confectionnés

\*\*\*\*\*

## PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

Être titulaire du CAP Pâtissier + CS Pâtisserie OU du BAC Pro. Boulanger / Pâtissier + CS Pâtisserie ou CAP chocolatier/confiseur

- Nous contacter pour toute autre situation

## APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges.  
Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible).

## CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

## DURÉE

450 heures / an  
Minimum 22 mois de contrat

## TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

## ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance - Examen final ponctuel

## HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent handicap : [mission.handicap@fdme91.fr](mailto:mission.handicap@fdme91.fr)

## MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

## ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

\*\*\*\*\*

## PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

**INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes** : 01 60 91 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

