



Mise à jour le 20/03/2026

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

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

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

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

