



Mise à jour le 15/06/2026

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 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, glacerie, 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 79 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

