

# Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
(cad) CENTRE D'AIDE À LA  
DÉCISION  
05.49.62.24.90  
86-cfa-cad@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier  
Tests  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3  
européen)

### Conditions d'accès :

Les candidats doivent être titulaires de 2  
diplômes de niveau 3 dans le domaine de la  
pâtisserie : le CAP Pâtissier plus une MC ou  
un CAP en Chocolaterie ou Glacerie-  
confiserie.

### Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

\* **Domaine professionnel** Le titulaire de la certification est à même de : - Organiser les achats - Organiser et gérer les stocks - Exécuter des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de Pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie, traiteur - Réaliser des produits de chocolat et de confiserie - Réaliser des produits de pâtisserie sucrés ou salés - Réaliser une glace, une crème glacée, un sorbet, un entremets glacé - Réaliser une prestation buffet, une vitrine - Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de : de la pâtisserie, la confiserie-chocolaterie, la glacerie, le traiteur

## Contenu et modalités d'organisation

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.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

**Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM) - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)**

MON COMPTE  
FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

**BM Pâtissier confiseur glacier traiteur : Se perfectionner dans le métier, créer sa propre entreprise CAP Boulanger : Réaliser des produits de boulangerie et la viennoiserie.**

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00140957</b>	du 01/07/2019 au 30/06/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00256690</b>	du 29/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00339947</b>	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	
<b>00412454</b>	du 26/08/2024 au 03/07/2026	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	

00535272

du 01/09/2025 au  
30/06/2027

Lagord (17)

CMA FORMATION  
LAGORD

Non  
éligible

