

# Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
Sylvie DOUX  
05.45.78.35.48  
16-cma-apprentissage@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

### Prérequis pédagogiques :

Être titulaire d'un CAP pâtissier et : d'une MC (en pâtisserie ou chocolaterie ou glacierie-confiserie ou traiteur), ou avoir un an d'expérience salariée en pâtisserie, chocolaterie, glacierie, ou d'un CAP connexe en chocolaterie ou glacierie.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

L'objectif global de la formation BTM pâtissier-confiseur-glacier-traiteur est de permettre aux salariés de garantir dans leur métier, une production de haute qualité. Celle-ci se caractérise par son degré d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique, tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe. L'enjeu de cette formation est donc d'assurer la pleine maîtrise de l'activité de production, tout en rendant celle-ci cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise. Allier excellence professionnelle et viabilité économique, organisationnelle et relationnelle, tel est le projet du BTM. Cette formation a été construite en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire.

## Contenu et modalités d'organisation

-Enseignement général : • Gestion • Organisation du travail • Animation d'équipe • Innovation-commercialisation • Règlementation • Langue vivante (anglais) Enseignement professionnel ou enseignement général lié à l'enseignement professionnel • Pratique • Technologie • Arts appliqués

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

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

## 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>00168088</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 
<b>00227857</b>	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 
<b>00262279</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	BARBEZIEUX SAINT HILAIRE (16)	CMA FORMATION BARBEZIEUX		Non éligible	 

**00328902**

du 01/09/2023 au  
30/06/2025

BARBEZIEUX  
SAINT  
HILAIRE (16)

CMA FORMATION  
BARBEZIEUX

Non  
éligible



**00396405**

du 01/09/2024 au  
30/06/2026

Barbezieux-  
Saint-Hilaire  
(16)

CMA FORMATION  
BARBEZIEUX

Non  
éligible



**00551205**

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

Barbezieux-  
Saint-Hilaire  
(16)

CMA FORMATION  
BARBEZIEUX

Non  
éligible

