

# Pâtissier confiseur glacier traiteur (BM)

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS  
Accueil  
05.55.20.75.20

## 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  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

### Conditions d'accès :

La certification de niveau 5 de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur est accessible : - aux titulaires d'un BTM de Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, - aux titulaires d'un BTM Chocolatier-confiseur faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement, - aux titulaires d'un BTM Glacier-fabricant faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement. OU - aux candidats à la certification faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

### Prérequis pédagogiques :

La certification de niveau 5 de pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur est accessible : - aux titulaires d'un BTM de Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, - aux titulaires d'un BTM Chocolatier-confiseur faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement, - aux titulaires d'un BTM Glacier-fabricant faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement. OU - aux candidats à la certification faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Ce titre de niveau III (c'est-à-dire Bac+3) mis en place par la Chambre des métiers répond à deux objectifs : renforcer les compétences de chef d'entreprise sur le plan commercial, financier et économique et permettre à l'artisan la réalisation de prestations de haut niveau grâce à une parfaite maîtrise du geste. Le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur doit produire bon, beau et rentable, maîtriser son image et son positionnement, sans hésiter à diversifier ses activités (salon de thé, atelier de pâtisserie, ...) et nouer des partenariats (sous-traitance, gestion d'événements...) pour répondre aux besoins d'événementiels des particuliers, des administrations, des entreprises, clés de réussite et de pérennité de son entreprise. Le Brevet de Maîtrise (BM) « Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur » permet aux certifiés : - d'appréhender les nouvelles tendances consuméristes, tant en termes de goût que de mode d'achat, et les enjeux liés aux modes de production et aux conditions d'approvisionnement, - de maintenir un haut niveau d'innovation et de créativité, - de se conformer aux exigences relatives au développement durable, tant en matière de production (là encore, innovation et créativité) que dans l'organisation des entreprises et la création de valeur économique. L'obtention du Brevet de Maîtrise (BM) confère le titre de maître artisan dans son métier (Décret 98-246 du 2 avril 1998) à son titulaire.

## Contenu et modalités d'organisation

Définition des moyens nécessaires à la réalisation de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Définition de la politique de gestion des stocks de matières premières, de produits intermédiaires et finis de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, traiteur  
Planification de l'activité de l'entreprise Création de la gamme de produits de pâtisserie en mariant les classiques et les innovations  
Réalisation de pièce de prestige, pièce de vitrine pour tout type d'événement Création de la gamme de produits de viennoiserie et de feuilletés originale et innovante en termes de diversité, de saveur et d'aspect Création des produits de chocolat et de confiserie innovants Création des produits de glacierie Réalisation d'une prestation traiteur Définition pour le laboratoire d'un processus (démarche) permettant une production de qualité en termes organoleptique (qualité gustative, saveur) et d'esthétique, en respect des normes environnementales dans le processus de fabrication Création et promotion de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Supervision du respect de la réglementation d'activité en termes de technologie, d'hygiène et de sécurité au sein de l'entreprise par les équipes Gestion d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur sur le plan financier Définition de l'offre commerciale de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Définition de la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Conseil à la vente de produits de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Supervision de la mise en place des produits à la vente Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels Recrutement de salariés et apprentis d'une entreprise de pâtisserie Supervision de l'organisation du travail au sein de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur Organisation du développement des compétences des salariés d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacier-traiteur

...

Durées de la formation \*600h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur (BM) - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

-

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00220585	du 05/07/2021 au 31/08/2023	(19)	EIMCL 13 VENTS			MON COMPTE FORMATION FPC Contrat pro

<b>00340547</b>	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC
<b>00345558</b>	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
<b>00345559</b>	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
<b>00374364</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
<b>00374354</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
<b>00374363</b>	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC
<b>00534070</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat pro
<b>00534069</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	Contrat app
<b>00534071</b>	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	MON COMPTE FORMATION	FPC