



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION



BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

RNCP n°35151

OBJECTIFS

- Organiser la production du laboratoire
- Gérer les coûts de production-fabrication
- Animer et gérer une équipe au quotidien
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

- Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre
- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Pré-inscription sur urmapaysdelaloire.fr
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

PARCOURS

- En alternance : contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation
- En formation continue : tout public désirant se former / se perfectionner / se reconverter (CPF de transition professionnelle, reconversion ou promotion par alternance, plan de développement des compétences)
- Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience (VAE)

PRÉREQUIS

- Être titulaire de l'un des diplômes suivants :
 - CAP Pâtissier et Mention Complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur
 - CAP Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie
 - CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
- BTM de chocolatier-confiseur ou glacier
- BAC PRO (option pâtisserie) + une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie ou en traiteur.

DURÉE

- 2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation
- 1 an si diplôme d'un autre BTM validé, 455 h en Centre de formation
- Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.
- Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

- Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice
- Stagiaires de la formation professionnelle : de 10 à 30 € TTC/heure selon le parcours

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis au centre de formation et en entreprise

Examen final ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel et en situation de travail

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

MOYENS TECHNIQUES :

Salles de formation

Salles informatiques

Plateaux techniques modernes et équipés

CONTENUS

Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise

Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise			
Niveau 4 (Bac)	BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers		
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers	MC Mention Complémentaire	

LIEUX ET COORDONNÉES

♦ S^TE-LUCE-SUR-LOIRE

02 40 18 96 96 · urma44sainteluce@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ ANGERS

02 41 22 61 56 · urma49@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LE MANS

02 43 50 13 70 · urma72@artisanatpaysdelaloire.fr

♦ LA ROCHE-SUR-YON

02 51 36 53 00 · urma85@artisanatpaysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Accès direct à l'emploi : Chef de laboratoire, Chef de fabrication, Chef d'atelier

Entrepreneuriat

SUITE DE PARCOURS

BTM chocolatier

BTM glacier

Brevet de Maîtrise Pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : BTM chocolatier – BTM glacier



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/>

LES + DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

