Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

BTM Pâtissier

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1504132F — Mise à jour : 23 février 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie, disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité

Le titulaire du BTM Pâtissier Confiseur Chocolatier Traiteur est capable de

- 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

Programme

Les enseignements techniques et professionnels (420h) sont composés des 5 blocs de compétences suivants

- 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

Modalités d'organisation par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise
- 5 semaines de congés payés par an (prises sur le temps entreprise)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**Niveau Bac général, pro ou techno, BP**

Liste des certifications

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

Code RNCP : 35151

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1824761S	Présentiel	Bruz	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1504132F