Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 1906392F — Mise à jour : 1 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le BTM pâtissier permet de maîtriser les savoir-faire professionnels et les coûts de fabrication. Il sait adapter sa production en fonction de la demande du client, organiser et optimiser la gestion de production.
A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries) de haute qualité
- Assurer des activités de traiteur avec des productions salées, telles que quiches et pizzas
- Confectionner des desserts à l'assiette
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat
- Élaborer également des pièces artistiques liées à l'événementiel (mariages, réceptions diverses)

Assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir :

- Assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement
- Réaliser des produits de pâtisserie, chocolaterie, de confiserie et des pièces artistiques
- Assurer le conditionnement avant la commercialisation
- Manager une équipe et assurer le fonctionnement de la pâtisserie

Programme

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Commercialisation
- Anglais
- Arts appliqués
- Gestion

Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	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
1872466S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2025	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #1906392F