Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)

Certifiante | Contrat appr. | Contrat pro. | Formation continue

Réf. : 25179679F — Mise à jour : 12 mars 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Organiser la production du laboratoire,
• Gérer les coûts de production-fabrication,
• Coordonner la production et superviser 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

Blocs de compétences

RNCP35151BC01 - Organiser la production du laboratoire
RNCP35151BC02 - Gérer les couts de production-fabrication
RNCP35151BC03 - Animer et gérer une équipe au quotidien
RNCP35151BC04 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
RNCP35151BC05 - Développer la commercialisation des produits du laboratoire

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-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)
Code RNCP : 41998

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090204S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028
2221944S	Présentiel	Vannes	01/09/2026	02/07/2028

Source : GREF Bretagne #25179679F