BTM Pâtissier - glacier-chocolatier-confiseur-traiteur

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211856F — Mise à jour : 27 octobre 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,
• 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.

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques en tenant compte de leurs qualités nutritionnelles. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

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
2329506S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2029

Source : GREF Bretagne #26211856F