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

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26211963F — Mise à jour : 23 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,

• 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
2329639S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	02/07/2029

Source : GREF Bretagne #26211963F