

# BTM

## Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

### Définition

Le Brevet Technique des Métiers « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » est un diplôme national certifié au niveau IV. Ce diplôme est préparé dans le cadre d'un contrat d'apprentissage de deux années.

### Objectifs de la formation

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers « Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur » sera capable :

- ✚ d'assurer une production de haute qualité.
- ✚ de se préparer aux fonctions de chef de fabrication susceptible d'encadrer et de diriger une équipe.

### Conditions d'accès

Jeunes de moins de 30 ans titulaires soit :

- du CAP en pâtisserie et d'une mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur.
- du CAP en pâtisserie et d'un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement.
- du CAP en pâtisserie et d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie.

**Rémunération** : selon la réglementation en vigueur.

**Durée de la formation** : 460 h/an.

**Rythme d'alternance à titre indicatif** : 1 semaine au CFA et 2 semaines en entreprise.

**Période de conclusion des contrats** : selon la réglementation en vigueur.

### Lieu de formation

C.F.A.

21 rue des Fusiliers Marins 67114 ESCHAU

Adresse postale : BP 30415 ESCHAU 67412 Illkirch Cedex

Tél. : 03 88 59 00 80 – Fax : 03 88 59 00 76

Courriel : [cfa.eschau@cm-alsace.fr](mailto:cfa.eschau@cm-alsace.fr)

Site internet : [www.cfa-eschau.fr](http://www.cfa-eschau.fr)

Facebook : [www.facebook.com/cfaeschau](https://www.facebook.com/cfaeschau)



Université Régionale des Métiers de l'Artisanat

## Domaines d'enseignement

### Production

Maîtriser les savoir-faire professionnels et technologiques.  
Assurer une production de haute qualité.

### Innovation et commercialisation

Adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché.

### Gestion des coûts de fabrication

Produire en maîtrisant ses coûts de fabrication.

### Organisation du travail

Organiser son travail et celui de ses collaborateurs pour optimiser la gestion de la production.

### Animation d'équipe

Animer son équipe pour développer ses compétences et son efficacité

### Langue vivante professionnelle

Maîtriser un vocabulaire de base en langue étrangère permettant une communication professionnelle.

## Modalités d'évaluation

- Une évaluation des acquis en formation en milieu professionnel.
- Un mémoire de recherche d'informations juridiques ou réglementaires appliqué à une situation de production.

Des épreuves terminales :

- épreuves pratiques et méthodologiques professionnelles
- une étude de cas concernant la fonction de production dans sa globalité (écrit)
- un exercice de résolution de problèmes appliqué à la fonction de production (oral)
- une épreuve de langue étrangère professionnelle (orale)

## Organisation professionnelle

Corporation des Pâtissiers Confiseurs Chocolatiers Glaciers du Bas-Rhin  
2 allée d'Oslo  
67300 SCHILTIGHEIM  
Tél. : 03 88 26 16 17 - Fax : 03 88 15 24 01

## Positionnement/Préinscription

- Préinscription préalable obligatoire auprès de Franck BECHTEL,  
Responsable Pédagogique – [fbechtel@cm-alsace.fr](mailto:fbechtel@cm-alsace.fr)

