



PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

BTM

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS
RNCP n°6901

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 4) est un professionnel hautement qualifié qui exerce son activité comme employeur ou salarié. Il participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe.

Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5).

OBJECTIFS

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

DURÉE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCÈS

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.
La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au CFA.
La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au CFA.

TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.
Autres situations : nous consulter.

MODALITÉS DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

MODALITÉS DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°6901.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCÈS

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier et d'un CAP connexe (CAP Chocolatier Confiseur ou CAP Glacier Fabricant).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.
Effectif maximum par classe : 16 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au CFA d'Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du CFA.

CONTACTS

CFA

21 rue des fusiliers marins - BP 30415
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER
Développeurs de l'apprentissage

03 88 59 00 80
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfa.eschau@cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfaeschau



www.instagram.com/cfa_eschau

Taux de réussite

70%

Taux de satisfaction

79%

Taux d'insertion professionnelle

68%

PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Production
 - savoirs technologiques
 - sciences alimentaires

MODULES GENERAUX

- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Langue vivante professionnelle

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
 - quizz, QCM
 - exercices pratiques
 - présentation morale
 - évaluation par l'entreprise et en entreprise

INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et shutterstock_785354407



La certification qualité a été délivrée à la Chambre de Métiers d'Alsace au titre des catégories d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

ACTIONS FORMATION

ACTIONS PERMETTANT DE FAIRE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

Conditions générales
de vente



CFA ESCHAU

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •
• GLACERIE • CONFISERIE •
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •
• PROTHÈSE DENTAIRE •
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

