



# 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 Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### 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 Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :  
Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
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](https://www.facebook.com/cfaeschau)



[www.instagram.com/cfa\\_eschau](https://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](#)



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**

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