

## BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

# Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

## (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Avoir en charge l'estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires, animer une équipe de production, coordonner l'activité et adapter l'organisation de la production afin d'optimiser les coûts.
- Assurer selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

### CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle mercatique.
- Communication professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais.

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pratique avec mise en situation et exploitation des situations concrètes

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Pâtissier + 1 Mention Complémentaire ou CAP Connexe (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- CAP Pâtissier + justifier d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier ou Alimentation (option pâtisserie).

Validation et positionnement des dossiers par la CMA.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage.

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION ET RECONNAISSANCE DES ACQUIS

Brevet technique des métiers, niveau 4.

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### MODALITÉ D'ADMISSION ET RECRUTEMENT

Admission après entretien individuel.

### SERVICES VALIDEURS

Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

### TARIF ET FINANCEMENT

[Cf Tableau « Tarifs »](#)

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.

40 semaines chez l'employeur.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.

2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2024.

### DÉBOUCHÉS

Ce BTM est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

BM (Brevet de Maîtrise) Pâtisserie.

### TAUX DE RÉUSSITE À L'EXAMEN

[Cf Tableau « Réussite examens »](#)

### TAUX D'INSERTION PROFESSIONNELLE

[Cf tableau « Insertion pro »](#)

