

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1906392F — Mise à jour : 23 février 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Contenu

Objectifs

Le BTM pâtissier permet de maîtriser les savoir-faire professionnels et les coûts de fabrication. Il sait adapter sa production en fonction de la demande du client, organiser et optimiser la gestion de production.

A l'issue de la formation, le titulaire sera capable de :

- Fabriquer des produits variés sucrés (pâtisseries traditionnelles et élaborées, viennoiseries) de haute qualité
- Assurer des activités de traiteur avec des productions salées, telles que quiches et pizzas
- Confectionner des desserts à l'assiette
- Créer des pièces artistiques à partir de sucre et de chocolat
- Élaborer également des pièces artistiques liées à l'événementiel (mariages, réceptions diverses)

Assurer la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail

Objectif(s) pédagogique(s)

Le diplôme permet de savoir :

- Assurer, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, les opérations d'approvisionnement
- Réaliser des produits de pâtisserie, chocolaterie, de confiserie et des pièces artistiques
- Assurer le conditionnement avant la commercialisation
- Manager une équipe et assurer le fonctionnement de la pâtisserie

Programme

Enseignement Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Commercialisation
- Anglais
- Arts appliqués
- Gestion

Tutorat

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)
--

Code RNCP : 35151

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1613184	Présentiel	Ploufragan	25/08/2024	04/07/2026
1872466	Présentiel	Ploufragan	31/08/2025	29/06/2027

Source : GREF Bretagne #1906392F