

Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)

Certifiante

Contrat appr.

Contrat pro.

Formation continue.

Réf. : 25179679F — Mise à jour : 12 mars 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Contenu

Objectifs

La formation BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Organiser la production du laboratoire,
- Gérer les coûts de production-fabrication,
- Coordonner la production et superviser une équipe au quotidien,
- Préparer et confectionner des produits de pâtisserie, viennoiserie, confiserie, chocolaterie, glacerie et traiteur,
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire.

Programme

Blocs de compétences

RNCP35151BC01 - Organiser la production du laboratoire

RNCP35151BC02 - Gérer les couts de production-fabrication

RNCP35151BC03 - Animer et gérer une équipe au quotidien

RNCP35151BC04 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

RNCP35151BC05 - Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau CAP, BEP

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur-traiteur (BTM)

Code RNCP : 41998

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2090204	Présentiel	Vannes	31/08/2026	01/07/2028
2221944	Présentiel	Vannes	31/08/2026	01/07/2028

Source : GREF Bretagne #25179679F