



## > BTM

### PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

*Après un CAP Pâtissier + une mention complémentaire, un CAP Pâtissier + CAP connexe, un CAP Glacier ou un Bac Pro Boulangerie Pâtisserie*

L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

### Débouchés professionnels visés :

Cette formation a été construite en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire ou chef d'entreprise.

• **Professionalisme** • **Réussite** • **Excellence**



# > BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



**TARIFS : 7 400 €**

*Ce tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.*

*La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.*

*En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.*

*Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle*

## Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Etre âgé de moins de 30 ans (si 30 ans et plus, nous consulter).
- Etre titulaire soit :
  - d'un CAP pâtissier + une Mention Complémentaire
  - d'un CAP pâtissier + un CAP Connexe (par exemple CAP Chocolatier Confiseur)
  - d'un CAP Glacier
  - d'un BAC PRO Boulangerie Pâtisserie
- Signer un contrat d'apprentissage ou autre selon l'âge, d'une durée de 2 ans avec une entreprise.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Passer un entretien de motivation.
- Entrée permanente

## Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

## Objectifs de formation

Le titulaire du BTM Pâtissier sera capable de :

- Réaliser des productions de haute qualité.
- Proposer des produits novateurs à la clientèle.
- Maîtriser les coûts de fabrication.
- Encadrer une équipe.

## Modalités pédagogiques

- 800 heures de formation minimum à l'IMSÉ sur 2 ans, soit 12 semaines par an
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.
- Effectif minimum 8 effectif maximum 13

## Programme de la formation

### Domaine professionnel

- Pratique : pièces artistiques (chocolat, sucre...), viennoiseries nouvelles, éventail de tartes et entremets, croquembouches, Gamme traiteur, sculpture sur glace, création d'événements (buffets, petits déjeuners...)
- Technologie.
- Animation d'équipe.
- Gestion.
- Commercialisation.
- Communication.
- Anglais.

### Modalité d'évaluation

- évaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national

### Et après ...

**Suivant ses capacités personnelles, le titulaire du BTM Pâtissier pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou de chef d'entreprise.**

**Il existe des perspectives intéressantes à l'étranger.**