



> 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 : 8 000 €

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.