



## > BTM GLACIER

*Après un CAP Glacier, un CAP Pâtissier + une mention complémentaire, un CAP Pâtissier + CAP connexe 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 :

- Chef de fabrication
- Chef d'atelier ou de laboratoire
- Chef d'entreprise.

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





**TARIFS : 10 000 €**

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 Glacier 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 : sorbets, entremets glacés, petits fours glacés, coupes glacés, pièces artistiques, sculptures sur glace...
- 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 Glacier pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou de chef d'entreprise. Il existe des perspectives intéressantes à l'étranger.**