

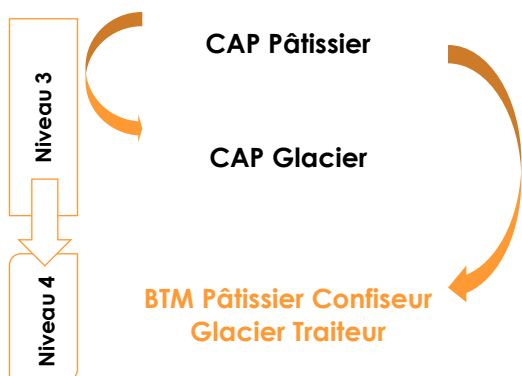


PÔLE ALIMENTAIRE / FILIÈRE PÂTISSERIE

Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur Niveau 4



LE CYCLE DE FORMATION



PUBLIC

Ouvert à tous :

- 15 à 30 ans en apprentissage
- Pas de limite d'âge pour les RQTH
- Salariés, porteurs de projet (créateur ou repreneur), demandeurs d'emploi en formation continue

PRÉ-INSCRIPTION



OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de fabrication à la gestion. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau IV de la chambre de métiers et de l'artisanat.

FORMATION

- **PRÉREQUIS**
 - Être titulaire d'un :
 - CAP Pâtissier
 - Ou CAP Glacier
 - Ou CAP Chocolatier
 - Ou encore Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
- **DURÉE**
 - Durée totale : 850 heures (2 ans)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap

Pour les conditions d'accueil et les accès, contacter le référent handicap au **07 87 97 24 68**

LES ATOUTS DE L'APPRENTISSAGE A LA CMA



1^{er} équipement pris en charge par l'OPCO



Mobilité Européenne



Aide au permis de conduire



Concours : MAF, Worldskills,...



TARIFS

Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat :

15 €/heure (proposition d'un parcours personnalisé).

POURSUITE D'ÉTUDES

- BTM Chocolatier – Confiseur (1 an)
- Brevet de Maîtrise Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (2 ans)

DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BTM, avec quelques années d'expérience, peut travailler en tant que responsable de laboratoire dans l'artisanat classique et spécialisé, responsable de poste dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration, les grandes surfaces, l'industrie agro-alimentaire, au service d'un traiteur ou responsable d'entreprise.

Création ou reprise d'entreprise.

LES + DU CFA

- **Formateurs qualifiés**
- **Rencontre Parents – Formateurs – Maîtres d'apprentissage**
- **Parcours personnalisés**
- **Formation En Situation de Travail (FEST)**

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Admission sur dossier et/ou test de positionnement et/ou entretien individuel
- Centre de ressources multimédia
- En entreprise 2 semaines sur 3
- Livret d'apprentissage : encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

ENSEIGNEMENTS

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Hygiène Alimentaire
- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen ponctuel en fin de formation

CONTACTS



CMA FORMATION RODEZ-ONET

Service Accueil Développement Promotion
P.A. de Cantaranne – Rue des Métiers – 12850 ONET-LE-CHATEAU
Tél. : 05 65 77 56 00 – cfa@cm-aveyron.fr – www.cm-aveyron.fr