



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

BTM - Niveau 4

## BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

### Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

#### LES OBJECTIFS

**Former des techniciens qui sont capables de :**

- Garantir dans leur métier une production de haute qualité,
- Assurer la maîtrise de l'activité de production en la rendant cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction d'entreprise,
- Fabriquer et/ou superviser la fabrication des pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs,
- Prendre en charge les commandes exceptionnelles (buffets, cocktails, ...),
- Élaborer les bons d'économat,
- Passer les commandes et superviser la réception des matières premières,
- Coordonner l'activité des équipes du laboratoire, contrôler l'avancement des fabrications et surveiller la qualité de l'exécution,
- Veiller au respect des normes réglementaires.



#### LES DÉBOUCHÉS

Le BTM permet d'accéder à un emploi de pâtissier confiseur glacier traiteur et, avec quelques années d'expérience, prépare à la fonction de responsable de fabrication dans une pâtisserie artisanale, mais aussi dans les secteurs de l'hôtellerie-restauration ou l'industrie agro-alimentaire. Afin d'accroître ses compétences en stratégie commerciale, communication, analyse financière ou en gestion des ressources humaines,

#### POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du BTM peut, par la suite, préparer le Brevet de Maîtrise pâtissier confiseur glacier traiteur ou encore le Brevet de Gestion d'une Entreprise Artisanale.

#### LES +++ DE LA FORMATION

Le B.T.M. est aujourd'hui un complément indispensable à la formation de base. Il s'oriente sur des méthodes de production et de fabrication non traitées en formation de base du CAP et de la Mention Complémentaire. Un apprenant en BTM Pâtissier, c'est aussi un « ouvrier » dont on attend une implication supplémentaire dans la vie de l'entreprise. Titre de niveau 4 qui répond aux attentes des entreprises artisanales en matière de production.

Université Régionale des  
Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation  
de Sainte-Clotilde

**0262 28 18 30**

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite  
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence  
98 97 022 98 97





## BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS (BTM)

PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR - NIVEAU 4

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- **Contrat d'apprentissage** : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- **Contrat de professionnalisation** : à partir de 18 ans
- **Formation continue** : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 de la spécialité et pouvoir justifier d'une année d'expérience professionnelle ou d'une mention complémentaire dans le domaine
- Avoir une entreprise d'accueil (Possibilité d'intégrer un Module préparatoire pour l'accompagnement à la signature de Contrats d'apprentissage).

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Copie du diplôme
- Curriculum vitae et lettre de motivation

### TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis : 0262 21 04 35

Saint-Pierre : 0262 96 12 40

Saint-Paul : 0262 45 52 52

Saint-André : 0262 46 62 00



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

**COUPON-RÉPONSE** à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS  
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069 ..... Fax : 026 .....

Email : .....

Veiller au respect des normes réglementaires

Fabriquer et/ou superviser la fabrication

Prise en charge les commandes

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais
- Méthodologie

**Enseignement permettant une personnalisation de parcours**

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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

**Enseignement Théorique et Pratique alternant atelier et salle avec des contenus modulaires**

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

**L'alternance** : 1 semaine en Centre et 2 semaines en entreprise

### DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

### EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les candidats se présentent aux épreuves ponctuelles à la fin de leur parcours de formation.

Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectuées en Centre de formation.

La certification BTM Pâtissier est délivrée aux candidats ayant obtenu une moyenne de 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves, dont le mémoire professionnel, sans note éliminatoire.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salles informatiques avec accès internet
- Atelier équipé

Les méthodes pédagogiques mises en oeuvre permettent à partir des acquis mesurés de proposer des modalités individualisées ou collectives tout au long du parcours

### Je suis intéressé(e) par la formation

**BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS (BTM)  
PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR - NIVEAU 4**

**Je souhaite être contacté(e)**

Créneaux horaires : .....  
(facultatif)

