



**IFA**  
B O U R G E S

**INSTITUT  
DE FORMATION  
EN ALTERNANCE**

## BTM (Brevet Technique des Métiers) PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

- Niveau : 4
- Durée de la formation : 2 ans
- Heures de formation : 840 heures
- Rythme de la formation : 13 stages/an à l'IFA et le reste en entreprise
- Capacité d'accueil maximale : 12
- Taux de réussite : 28 %
- Code RNCP : 35151
- Certificateur : CMA France
- Date d'enregistrement de la certification : NC



### POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Insertion professionnelle.
- Brevet de Maîtrise (Niveau 5).



### DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Chef(fe) de production.
- Chef(fe) pâtissier(ère) ou artisan commerçant.
- Responsable de laboratoire.
- Il est possible de travailler dans : l'artisanat, la grande distribution et l'industrie.
- Formateur(trice) démonstrateur(trice).
- Création ou reprise d'entreprise.



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le/la titulaire du BTM Pâtissier est un/une professionnel(le) hautement qualifié(e), qui conçoit et réalise des produits de planification de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Il/elle doit être capable d'établir un argumentaire, d'assurer la promotion des produits, de prendre en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières.
- Il/elle maîtrise les techniques professionnelles et doit avoir des connaissances sur les qualités nutritionnelles des produits de pâtisserie.

## ✓ COMPÉTENCES VISÉES

- Concevoir des produits destinés à la vente en magasin.
- Participer à la commercialisation des produits.
- Prendre en charge des commandes exceptionnelles pour buffet, cocktail, ...
- Être dans une démarche de développement durable.
- S'adapter à l'évolution des comportements de consommation.

## 🔍 CONTENU DE LA FORMATION

### Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Technologie.
- Étude de prix.
- Évaluation des acquis en entreprise.
- Étude de cas.
- Résolution de problèmes.
- Soutenance de mémoire.
- Anglais.

## 📄 MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **Méthodes pédagogiques :**  
Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.
- **Méthodes d'évaluations :**  
Examen en fin de formation (certification en ponctuel).
- **Validation par bloc de compétences :** non
- **Équivalence / Passerelle :**  
Pas d'équivalence complète.  
Études de dossier et réponses individualisées.

## 💰 COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 7324€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1<sup>er</sup> équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

## 📅 MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session :** tous les 2 ans, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat :** apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis :** le candidat doit être titulaire soit :
  - D'un CAP Pâtissier et d'une MC (Niveau 3).
  - D'un BEP Alimentation Option Pâtisserie Glacier Chocolatier Confiseur et d'une MC (Niveau 4).
- **Candidature & Délais d'accès :**  
Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.

## ♿ SITUATION DE HANDICAP

- **Admission :** pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.  
En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

## LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

### ✉ CONTACT

**Service Commercial**  
commercial@ifabourges.fr

### PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr



Institut de Formation en Alternance

149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr

www.ifabourges.fr

SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z

