

IFA BOURGES
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 2025 :** 50%
- **Code RNCP :** 41998
- **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 titualire du BTM Pâtissier est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) qui conçoit et réalise des produits de pâtisserie, de viennoiserie, de confiserie, de produits glacés et de produits traiteur.
- 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'évaluation :**
Examen en fin de formation (certification en ponctuel).
- **Validation par blocs de compétences :** oui
- **Équivalence / Passerelle :**
Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

COÛT DE LA FORMATION

Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage selon les modalités de financement en vigueur.

Coût indicatif par année de formation : 8117 €

Ce montant est donné à titre indicatif et correspond à une moyenne des niveaux de prise en charge applicables à cette formation.

Le montant effectivement pris en charge peut varier selon la branche professionnelle et l'OPCO dont relève l'employeur.

Inclus : tous moyens liés à la formation et au 1er équipement.

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 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 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