

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

## • Pâtissier confiseur glacier traiteur

### BTM - Niveau 4 - Professionnel hautement qualifié

RNCP35151

Date du JO/BO : 25/07/2015

Certificateur : CMA France

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35151/>

Version février 2025

#### Aptitudes & objectifs :

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.

#### Formation :

Bloc de compétence 1 : Organiser la production du laboratoire

Bloc de compétence 2 : Gérer les couts de production-fabrication

Bloc de compétence 3 : Animer et gérer une équipe au quotidien

Bloc de compétence 4 : Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacierie et traiteur

Bloc de compétence 5 : Développer la commercialisation des produits du laboratoire



#### Perspectives métiers :

Le pâtissier peut exercer en entreprise artisanale ou en hôtellerie/restauration.

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Ponctuel

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilité d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : BM Pâtissier chocolatier, confiseur glacier traiteur

Prérequis : Etre titulaire d'un CAP et/ou d'un CS dans le domaine de la pâtisserie

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

**Durée :**  
420h par an (2 ans)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**  
À partir de 15.00€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact CMA Formation Tarbes :**  
Maïko Feig - apprentissage  
m.feig@cma65.fr  
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88

## Les + de la formation à CMA Formation :

- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BM



BTM



CS



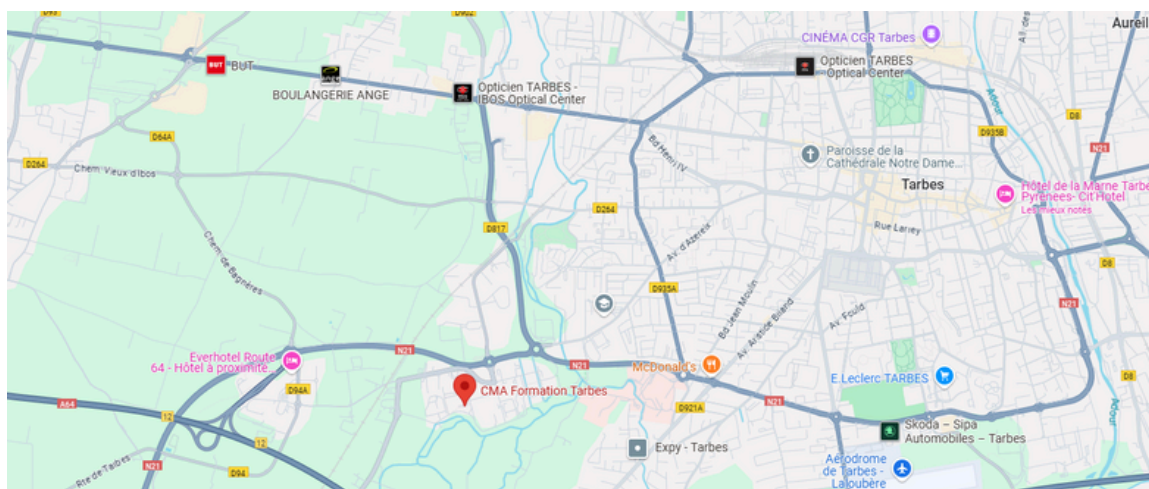
CAP



**Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest**

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version février 2025

**CMA FORMATION**

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes  
edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88  
SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031

