

PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (BTM)

CMA FORMATION LOIRE-ATLANTIQUE
44983 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE

Informations pratiques

Du 01/9/2020 au 30/6/2022

- en centre : 910 heures
- en entreprise : 910 heures
- indéterminé

Formation entièrement présentielle

[Le détail de la session sur le site de l'organisme](#)

Réunions d'information collective

Non renseigné

Portes ouvertes

24 janvier 2026

Votre avenir commence ici : participez à 8 webinaires thématiques le samedi 24 janvier 2026 pour explorer les parcours CMA Formation et échangez directement avec des experts. Sur inscription.

06 février 2026 - 07 février 2026

Votre avenir commence ici : découvrez nos formations ! CMA Formation Nantes vous ouvre ses portes le vendredi 06 février en nocturne de 17h à 20h et le samedi 07 février 2026 de 9h à 16h. Rendez-vous 1 place Jacques Chesné, Ste Luce S/ Loire pour explorer nos locaux, rencontrer nos équipes.

Inscriptions

Ouvert

Pré-requis

Niveau d'entrée : Niveau 3 (CAP, Titres ou équivalents)

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- CAP Pâtissier et Mention Complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en

CMA Formation Loire-Atlantique

1 Place Jacques Chesne BP 38309
44983 Sainte-Luce-sur-Loire
02-40-18-96-96
accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr
<http://cma-formation-paysdelaloire.fr/>
Statut: Public

Lieu de la formation

CMA Formation Loire-Atlantique
1 Place Jacques Chesne BP 38309
44983 Sainte-Luce-sur-Loire
02-40-18-96-96
accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

glacerieconfiserie, ou en traiteur

- CAP Pâtissier et un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie
 - CAP Pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie
 - BTM de chocolatier-confiseur ou glacier
 - BAC PRO (option pâtisserie) + une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ou mention
 - complémentaire (MC) en pâtisserie ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie ou en traiteur.
-

Financements possibles

- Non renseigné
- OPCO

La formation

Objectif Général

Certification

Objectifs

- Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits
- Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes
- Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication
- Élaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire
- Évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire
- Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks,) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire
- Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications
- Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu
- Mettre en oeuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production
- Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser
- Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production
- Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire
- Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun
- Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant
- Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise
- Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés

- Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche
- Échanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente...
- 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-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur
- Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Blocs de compétences

> RNCP35151BC01 (CPP Organiser la production du laboratoire)

• Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits
Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production

• Mise en situation professionnelle Le candidat conçoit des fiches techniques de recette selon les productions. Le candidat doit établir le bon d'économat, des productions à réaliser lors de l'épreuve pratique d'après le cas d'une commande réelle transmise par le jury Résolution d'un problème de production – oral partir d'une situation présentant le contexte de l'entreprise dans lequel survient un problème de production.

> RNCP35151BC02 (CPP Gérer les couts de production-fabrication)

• Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire

• Mise en situation professionnelle Le candidat conçoit un chiffrage de la production proposée et une étude de prix de revient d'une production/ de certains produits.

> RNCP35151BC03 (CPP Animer et gérer une équipe au quotidien)

• Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaires recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche Echanger avec les équipes au moyen des

techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente

• Mise en situation professionnelle : le candidat conçoit et répartit des fiches techniques selon les « métiers » du laboratoire Etude de cas concernant l'étude d'une production/manifestation particulière/..., et ses conséquences sur l'entreprise. Epreuve pratique, le jury place un apprenti sous la responsabilité du candidatafin que ce dernier l'encadre, lui confie des missions et le supervise Etude de cas concernant (à l'écrit, 1 heure) l'organisation et l'animation de réunion

> RNCP35151BC04 (CPP Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur)

• Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception

• Une étude technologique constituée d'une succession de questions portant sur les matières premières, les techniques, les équipements, la sécurité, le procédé de fabrication, les normes d'hygiène, les obligations réglementaires, les modes de conditionnement. En entreprise, le candidat réalise des productions selon les besoins du laboratoire et en explique les différents procédés de fabrication et modes de conservation.

Pratique professionnelle : le candidat réalise une production imposée par le jury et selon un thème. A partir d'un texte à caractère professionnel tiré au sort, le candidat devra montrer sa capacité à s'exprimer dans un Anglais professionnel

> RNCP35151BC05 (CPP Développer la commercialisation des produits du laboratoire)

• Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualité des productions pour renseigner la clientèle Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce

• Le candidat réalise des fiches commerciales dédiées à l'équipe du magasin pour vendre la spécialité conçue Etude de cas, à partir d'une Thématique professionnelle d'entreprise, le candidat est chargé par le chef d'entreprise d'étudier la faisabilité d'un projet, d'un lancement de produit, d'une manifestation, ... et ses conséquences sur l'entreprise. Mémoire professionnel soutenance à l'oral Le mémoire est rendu à l'écrit puis soutenu à l'oral : il porte sur un thème professionnel développé par le candidat et pour lequel il explorera les impacts de son thème d'un point de vue réglementaire et/ou juridique.

Résultats attendus

Débouchés

- Accès direct à l'emploi : Pâtissier / pâtissière (confiseur-chocolatier, glacier, traiteur)
- Chef pâtissier / pâtissière

Suite de parcours

- BTM chocolatier
- BTM glacier
- Brevet de Maîtrise Pâtissier

Équivalence / passerelle

- Pas d'équivalence
- Passerelle : BTM chocolatier – BTM glacier

Niveau d'entrée

Niveau 3 (CAP, Titres ou équivalents)

Organisation pédagogique

- > Modalité d'enseignement :
 - Formation entièrement présentielles
- > Modalité pédagogique :
 - En alternance
 - En organisme de formation
 - En entreprise

En savoir plus

Exemples de métiers accessibles avec cette formation

> Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Source : Cariforef des Pays de la Loire - 37759 - Code établissement : 39499



CHOISIR MON MÉTIER, BONJOUR

Et vous êtes déjà **sur la bonne voix !**

La plateforme téléphonique d'information
sur la formation professionnelle et l'apprentissage
en Pays de la Loire.



**Des chargé.e.s
d'information
à votre écoute**

0 800 200 303

Service & appel
gratuits