



PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



BTM

BREVET TECHNIQUE DES METIERS
Titre de niveau 4
RNCP N°35151

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le(La) titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 4) est un(e) professionnel(le) hautement qualifié(e) qui exerce son activité comme employeur ou salarié(e). Il(Elle) participe à la gestion commerciale et financière de l'entreprise et il(elle) acquiert les connaissances nécessaires à la fonction de manager d'équipe. Il(Elle) peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5).

OBJECTIFS

- Etre capable d'assurer une production de haute qualité.
- Etre capable de se préparer aux fonctions de chef de fabrication susceptible d'encadrer et de diriger une équipe.

DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.
La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.
<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 26 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent des épreuves ponctuelles écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 4.

PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'une Mention complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur. (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »
Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises
Tel : 03 89 21 57 44
Mail : developpeur@cfa-colmar.com

Sophie EDEL

Secrétariat
Tel : 03 89 21 57 40
Mail : inscription@cfa-colmar.com

Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés
Tel : 03 89 21 57 40
Mail : administrateur@cfa-colmar.com

Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap
Tel : 03 89 21 57 48
Mail : m.langrognet@cfa-colmar.com

Site internet : www.cfa-colmar.com

N° 35151



Arrêté du 16 décembre 2020



PROGRAMME

MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Pâtisserie
- Bon d'économat / Etude de prix
- Pratique Pâtisserie

METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

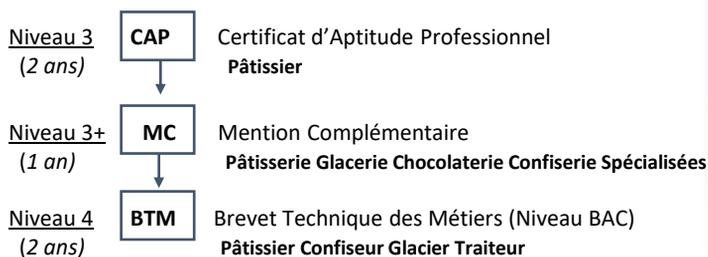
MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations formatives :
- exercices pratiques
 - présentations orales
 - expressions écrites

INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :
<https://www.onisep.fr>

MODULES GENERAUX

- Résolution de Problèmes
- Animation d'équipe / Organisation du travail
- Gestion des coûts / Innovation - Commercialisation
- Avant-Projet Mémoire – Rédaction Mémoire
- Langue vivante (Allemand ou Anglais)

EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

