Le Fontanil
CENTRE DE FORMATION AUX MÉTIERS
DE L'ALIMENTATION ET DE LA RESTAURATION

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

ACTIVITÉS VISÉES

Domaine professionnel

Le titulaire de la certification est à même de :

- Organiser les achats
- Organiser et gérer les stocks
- Exécuter des mélanges ou appareils équilibrés et homogènes dans les champs d'activité de Pâtisserie, confiserie-chocolaterie, glacerie, traiteur
- Réaliser des produits de chocolat et de confiserie, de pâtisserie sucrés ou salés, une crème glacée, un sorbet, un entremets glacé.
- Réaliser une prestation buffet, une vitrine
- Maîtriser les différentes cuissons dans les champs d'activité de : la pâtisserie, la confiserie-chocolaterie, la glacerie, le traiteur
- Maîtriser la conception, le montage, l'assemblage, la décoration des produits en fonction des critères esthétiques, gastronomiques et attractifs pour la clientèle et définis par l'entreprise

Domaine transversal

Le titulaire de la certification est à même de :

- Appréhender la demande de la clientèle et d'adapter sa production à la demande de la clientèle et du marché
- Identifier et évaluer les différents coûts de fabrication et les frais indirects
- Choisir les procédés ou l'organisation permettant d'optimiser les coûts
- Planifier et distribuer les tâches dans le respect des objectifs fixés
- Assurer le suivi et contrôler les résultats de la prestation
- Animer une équipe de production

CONDITIONS D'ADMISSION

EN APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION :

- Avoir entre 16 et 29 ans
- Un CAP de pâtisserie ET une mention complémentaire en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confserie, ou en traiteur

OU · Un CAP de pâtisserie ET un CAP connexe de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement

OU · Un CAP de pâtissier ET un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie

OU · Un BTM de chocolatier-confiseur ou glacier, sur une durée adaptée en un an avec bénéfice du domaine transversal

- Signer un contrat d'apprentissage ou un contrat de professionalisation

DURÉE DE LA FORMATION

2 ans

420 h par année à raison de 12 semaines au CFA en alternance avec l'entreprise.

Durant ces 2 années, l'apprenant est salarié de l'entreprise. La formation fait l'objet d'un contrat entre l'apprenant et son employeur.

L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap avec une possibilité d'aménagement du parcours de formation.

RÉMUNÉRATION

L'apprenti devenant salarié de l'entreprise, il est rémunéré à hauteur d'un pourcentage du SMIC, selon son âge et son ancienneté :

Ancienneté	16 ans	18/20 ans	21/25 ans	26 ans et +
1ère année	27%	43%	53%	100%
2ème année	39%	51%	61%	
3ème année	55%	67%	78%	

Si le contrat d'apprentissage est prolongé (redoublement, réorientation, spécialisation complémentaire), le salaire minimum de l'apprenti est alors équivalent à celui de la dernière année. En cas de succession de plusieurs contrats d'apprentissage par le même apprenti, et ce même s'il exerce pour différents employeurs, sa rémunération doit au minimum être égale au dernier salaire perçu pour la dernière année de son précédent contrat.

CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme préparé : Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier confiseur glacier traiteur · - code diplôme 46M22104 - Niveau 4· RNCP_35151 · Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Matières	Nb h / an
Travail d'alternance	24h/an
Expression – aide au mémoire book	24h/an
LV1 : Anglais	24h/an
Technologie	24h/an

Matières	Nb h / an
Sciences Appliquées	24h/an
Gestion Appliquée	36h/an
Pratique professionnelle	264h/an

DOMAINE PROFESSIONNEL Matières	Examen			
	Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Technologie	Ponctuel	Ecrite	1	2h30
Bon d'économat		Ecrite	0,25	2h30
Etude de prix		Ecrite	0,50	2h00
Pratique		Pratique	2,25	15h00
Evaluation des acquis		Ecrite	1	employeur

DOMAINE TRANSVERSAL Matières	Examen			
	Modalité	Type d'épreuve	Coefficient	Durée
Etude de cas	Ponctuel	Ecrite	2	3h00
Résolution de problèmes		Orale	1	1h00
Soutenance de mémoire		Orale	2	30 min
Anglais		Orale	1	30 min

POURSUITE DE FORMATION

AU CFA LE FONTANIL

- MC Cuisinier en dessert de restaurant (1 an)
- CAP en 1 an

ACCÈS

Transport en commun de la gare de Chambéry Prendre la ligne D direction «La Plaine des Sports» Arrêt «Saint-Alban Centre»

Établissement accessible aux personnes à mobilité réduite