

# BREVET TECHNICIEN DES MÉTIERS

## PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



*Formation en apprentissage.*

*La formation fait l'objet d'un contrat d'apprentissage entre l'apprenti, une entreprise et le CFA MFR LE FONTANIL*

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

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du Brevet Technicien des Métiers 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.

### DURÉE DE LA FORMATION

- **2 an** en alternance avec l'entreprise
- **12 semaines** au CFA par an (420h/an)

### PRÉ REQUIS

- Avoir entre 16 et 29 ans révolu (*30 ans moins 1 jour*)  
**ET**
- Avoir un CAP pâtisserie ET une mention complémentaire pâtisserie, ou chocolaterie, ou glacerie-confiserie, ou traiteur
- OU un CAP de pâtisserie ET un CAP connexe chocolaterie ou 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

*Des dérogations sont possibles pour les + de 29 ans (nous contacter)*

### RÉMUNÉRATION

L'apprenti perçoit une rémunération correspondant à un pourcentage du SMIC ou du SMC, qui varie en fonction de son âge, de sa progression dans le cycle de formation et de son précédent contrat.

Situation	de 16 à 17 ans	de 18 à 20 ans	de 21 à 25 ans	26 ans et plus
1ère année	27 %	43 %	53 %	
2ème année	39 %	51 %	61 %	100 %
3ème année	55 %	67 %	78 %	



## CONTENU DE LA FORMATION

Diplôme de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat - Code diplôme 46M2104 - Niveau 4  
RNCP 35151 - Publié le 16/12/2020 - Échéance le 31/08/2026

### UNITÉS GÉNÉRALES \*\*

Matières	Heures/an
Anglais Professionnel	30 h
Arts Appliqués Professionnel	12 h
Travail d'Alternance	12 h

### UNITÉS PROFESSIONNELLES \*\*

Matières	Heures/an
Bon d'Economat	24 h
Etude de Cas Marketing	36 h
Etude de Prix de Revient	24 h
Mémoire Professionnel	22 h
Résolution de Problème Production	24 h
Sciences Appliquées	24 h
Technologie Pâtissier	36 h
Pratique Professionnelle	176 h

\*\* Validation par unité

## POURSUITE DE LA FORMATION

- Brevet Technique des Métiers Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (en 2ans) – niveau 4
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Chocolatier (en 1 an) – niveau 3
- Autre Certificat d'Aptitude Professionnelle (en 1 an) – niveau 3

## NOS SITES DE FORMATION

### **Site principal : 158 rue de l'Eglise - 73230 Saint-Alban-Leysse**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne D | arrêt Gare ducs (5 min) - Plaine des sports | Arrêt St Alban Centre  
**Voiture :** VRU (N201) | Grenoble - Sortie 16 (Bassens)

### **Site de Voglans : Rue de la Francon - 73420 Voglans**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne A | arrêt Gare | Direction Plage/Technolac | Arrêt Villarcher  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie 11

### **Site Abattoir : 1476 av. de la houille blanche - 73000 Chambéry**

**Bus :** Départ Gare de Chambéry - Ligne 4 | Arrêt Gare | Direction Collège G. Sand - Arrêt Douanes  
**Voiture :** VRU (N201) | Aix-les-Bains | Sortie CHAMBERY BISSY

