



# PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

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

Il peut poursuivre son parcours de formation vers un Brevet de Maîtrise Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (niveau 5).

## OBJECTIFS

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

## DURÉE DE LA FORMATION – DÉLAI D'ACCÈS

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance - aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Bernard Stalter. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

## TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## MODALITÉS DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue (par module ou en totalité)
- Autres : nous consulter.

## MODALITÉS DE VALIDATION

Les évaluations finales comportent :

- des épreuves ponctuelles écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 4 - RNCP n°35151.

## BTM

BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS  
RNCP N°35151

## PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCÈS

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier et d'un CAP connexe (CAP Chocolatier Confiseur ou CAP Glacier Fabricant).

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 6 apprenants.  
Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



## LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter à Eschau.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

## CONTACTS

Centre de Formation Bernard Stalter  
21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415  
67412 Eschau Illkirch Cedex

Anaïs TURAN / Raphaël SCHNEIDER  
Développeurs de l'apprentissage  
03 88 59 00 80  
developpeurs67@cm-alsace.fr

cfbs@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite

72%

Taux de satisfaction  
globale

76%

Taux d'insertion  
professionnelle

70%

Taux de  
recommandation

83%

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Production
- savoirs technologiques
- sciences alimentaires

### MODULES GENERAUX

- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Langue vivante professionnelle

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives :
  - quizz, QCM
  - exercices pratiques
  - présentation morale
  - évaluation par l'entreprise et en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.



Crédit photo : Yves Trotziger © et shutterstock\_785354407

Conditions générales  
de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STÄLTER

APPRENTI-ARTISAN.ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

