



## Le pâtissier

Le pâtissier réalise des douceurs sucrées pour le quotidien ou pour des événements. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Spécialiste des recettes sucrées, le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

## Objectifs de la formation

La formation **BM Pâtisserie confiserie glacier traiteur** permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Créer et fabriquer des produits innovants de pâtisserie, de chocolaterie, de glacerie et de traiteur,
- Conseiller le client sur les produits de pâtisserie, confiserie, glacerie et traiteur,
- Piloter au quotidien une entreprise de pâtisserie.

## Contenu de la formation

### Enseignements généraux

- Fonction entrepreneuriale
- Fonction commerciale
- Fonction économique et financière
- Fonction gestion des ressources humaines
- Fonction formation et accompagnement de l'apprenant
- Fonction communiquer à l'international (anglais)

### Enseignement techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Résolution de problèmes

## Modalités d'organisation

Par année de formation

- Un jour par semaine de cours théoriques et pratiques au CFA



## Campus

Ploufragan



## Prérequis

Être titulaire d'un BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur ou d'un BTM Chocolatier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre

- Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations
- Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement.
- Admission sur dossier et possibilité d'entretien
- Nous consulter.



## Durée

A minima 680h, parcours en 2 ans  
Réduction de durée suivant profil



## Validation

Brevet de Maîtrise Pâtissier, diplôme CMA France, de niveau 5, inscrit au RNCP\*



## Type de contrat

Alternance



## Frais formation

**Public apprenti** : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation** : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Module EG 67 %  
Module EP 75 %  
Taux de réussite aux examens\*\*

Effectif non représentatif  
Taux de satisfaction\*\*

Effectif non représentatif  
Taux d'insertion dont en poursuite d'étude

0 %  
Taux de rupture\*\*\*

## Qualités & profils requis

- Créatif
- Minutieux, précis et rigoureux
- Goût développé
- Sens de l'esthétique
- Capacité d'organisation
- Capacité à travailler en équipe
- Capacité à gérer son temps et à être rapide
- Bonne résistance physique et gestion du stress
- Respect des règles d'hygiène

## Entreprises conseillées

- Pâtisserie artisanale
- Traiteur / pâtissier
- Nous consulter

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

## Modalités pédagogiques & évaluations

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Examens en CCF et en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

## Moyens techniques

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

## Poursuites d'études

D'autres poursuites d'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](#)

## Perspectives professionnelles

- Ouvrier pâtissier hautement qualifié (avec responsabilités)
- Artisan pâtissier
- Chef d'entreprise
- Chef de laboratoire
- Formateur en pâtisserie
- Techni-cocommercial au sein d'entreprises du secteur professionnel

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

