



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

GRETA CFA

HÔTELLERIE-RESTAURATION-ALIMENTATION  
Lyon Métropole et Rhône  
RÉGION ACADÉMIQUE  
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

## BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS

# Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (Formation en apprentissage)

### OBJECTIFS

- Participer et superviser la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs.
- Avoir en charge l'estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires, animer une équipe de production, coordonner l'activité et adapter l'organisation de la production afin d'optimiser les coûts.
- Assurer selon la taille de la pâtisserie, le travail de la fabrication à la gestion.

### CONTENU ET MÉTHODES

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Travaux pratiques en ateliers.
- Technologie professionnelle mercatique.
- Communication professionnelle.
- Gestion appliquée.
- Sciences appliquées.
- Arts appliqués.

#### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Anglais.

### PRÉ-REQUIS

Être titulaire d'un :

- CAP Pâtissier + 1 Mention Complémentaire ou CAP Connexe (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- CAP Pâtissier + justifier d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier).
- Baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier ou Alimentation (option pâtisserie).

Validation et positionnement des dossiers par la CMA.

### PUBLIC

Tout public sous contrat d'apprentissage (entretien si nécessaire).

### LIEU DE FORMATION

Lycée François Rabelais Lyon Dardilly

### VALIDATION

Brevet professionnel (niveau 4, anciennement IV).

### MODALITÉS DE VALIDATION

Examen final ou contrôle continu en cours de formation (CCF).

### SERVICES VALIDEURS

Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA).

### TARIF ET FINANCEMENT

Pris en charge par l'OPCO. Tarif : 8 146 €.

### DURÉE INDICATIVE (2 ANS)

800 heures au GRETA CFA.  
40 semaines chez l'employeur.

### À NOTER

1 semaine au Centre de Formation.  
2 semaines en entreprise.

### DÉLAIS D'ACCÈS

De septembre à décembre 2023.

### DÉBOUCHÉS

Ce BTM est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active.

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries).

### POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

BM (Brevet de Maîtrise) Pâtisserie.

### Taux de Réussite à l'Examen 2022

100 %

### Taux d'Insertion Professionnelle

Sur la totalité des réponses obtenues suite à la diffusion d'une enquête effectuée par le GRETA CFA en décembre 2022, les orientations des apprentis sont :

- Poursuite d'études : 10 %.
- Insertion professionnelle : 90 %.

### CONTACT

GRETA CFA Hôtellerie-Restauration-Alimentation  
69571 Dardilly CEDEX BP24  
04 78 66 88 97 [greta-cfa.hra@ac-lyon.fr](mailto:greta-cfa.hra@ac-lyon.fr)  
[www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation](http://www1.ac-lyon.fr/greta/greta-cfa-hotellerie-restauration-alimentation)



Nos formations  
en Vidéos

