

CONTRAT D'APPRENTISSAGE 2 ANS

RNCP35151 | NIVEAU 4

BTM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Avec l'EPMT, formez-vous au BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur en alternance à Paris 17 pour faire de votre passion, votre métier. Diplôme délivré par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

GARANTIR UNE PRODUCTION DE HAUTE QUALITÉ TANT SUR LE PLAN PRATIQUE QUE TECHNIQUE

Le titulaire du BTM Confiseur - Glacier - Traiteur est qualifié pour :

- Tenir compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.
- Assurer la pleine maîtrise de l'activité de production, en la rendant cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise.

PUBLIC & PRÉREQUIS

Pour une formation en 2 ans en apprentissage

Être âgé de **16 à 29 ans révolus** (30 ans moins 1 jour) **ET**
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET du CS Employé traiteur OU**
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET de la MC Pâtisserie Glacierie**
Chocolaterie Confiserie spécialisées OU
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET du CS Pâtisserie de boutique**
OU
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET du CAP - Glacier fabricant OU**
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET du CAP Chocolatier -**
Confiseur OU
Être titulaire du **CAP Pâtissier ET justifier d'1 an d'expérience**
professionnelle
en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacierie.

Pour une formation en 1 an en apprentissage
sur accord de la direction pédagogique

Être titulaire du **BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur**,
sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine
transversal **OU**
Être titulaire du **BTM Glacier-fabricant**,
sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine
transversal.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

Volume horaire total

3 217 heures.

Volume horaire en entreprise

2 469 à 2 459 heures.

Volume horaire en présentiel

745 à 755 heures.

Volume horaire en distanciel

3 heures de FOAD.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance

1 semaine à l'EPMT / 2 semaines en entreprise.

À SAVOIR

Qui peut signer un contrat d'apprentissage ? Conditions & Exceptions : www.service-public.fr

L'âge maximum peut être repoussé dans certaines conditions : poursuite de formation, situation de handicap ...

Programme ouvert en alternance en formation initiale et en formation continue.

QUALITÉS REQUISES

Vivacité, discipline et organisation.
Résistance physique et goût pour le travail en équipe.
Sens artistique et sens créatif développés.
Sûreté du geste.

DÉPOSER SA CANDIDATURE

La procédure générale

- Date de clôture : jusqu'à la date limite d'inscription à l'examen selon le certificateur.
- Postuler sur le site de l'EPMT et assister à une séance d'informations.
- Passer un entretien d'admission sur convocation et éventuellement un test de positionnement.
- Passer un test pratique sur convocation après l'entretien.

Les exigences pour suivre la formation initiale dans son intégralité en contrat d'apprentissage

- Le contrat d'apprentissage doit être conclu au plus tard 3 mois après le commencement de la formation.
- Le contrat de professionnalisation doit débuter en même temps que la formation.
- Vous serez accompagné dans vos recherches dès votre admission.

CANDIDATURE@EPMT.FR

Taux de réussite aux examens session 2025 : 65% de candidats admis

LIEU DE FORMATION

Un campus où il fait bon vivre et se former : EPMT | 17 rue Jacques Ibert - 75017 Paris

- Transports : M3 Louise Michel | Bus et Tramway T3b Porte de Champerret | RER C Pereire | Transilien L Clichy-Levallois.
- Parking : 10 places disponibles pour les deux roues.
- Accès au public : Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30.
- Planning des cours : Du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30.
- Portes Ouvertes : Deux samedis en février et en mars.
- Locaux : Tous nos espaces techniques sont contrôlés régulièrement pour la mise en conformité.
- Accessibilité : Notre site de formation est accessible au public à mobilité réduite.
- EPMT Home : Un foyer attenant de 80 chambres réservé aux majeurs.
- Jardin pédagogique : Des bacs potagers pour sensibiliser les apprenants à la biodiversité.
- Salle de jeux.

AGENDA 2026

Des événements pour concrétiser votre projet

- Séances d'informations : Mercredis 14/01 - 28/01 - 18/02 - 01/04 - 29/04 - 20/05 - 10/06.
- Séances d'entretiens : Mercredis 21/01 - 04/03 - 18/03 - 15/04 - 06/05 - 27/05 - 03/06 - 17/06 - 01/07.
- Journées Portes Ouvertes : Samedis 07/02 et 14/03.
- Forums recrutement : Mercredis 11/02 - 25/03 - 24/06.
- Pré-rentree : Fin août.
- Rentrée : De septembre à l'échéance d'inscription à l'examen et selon la capacité d'accueil.

COMPÉTENCES

Cinq blocs conçus pour maximiser l'insertion professionnelle

- BLOC 1 : Organiser la production du laboratoire.
- BLOC 2 : Gérer les coûts de production-fabrication.
- BLOC 3 : Animer et gérer une équipe au quotidien.
- BLOC 4 : Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur.
- BLOC 5 : Développer la commercialisation des produits du laboratoire.

PROGRAMME

Domaine professionnel

- Étude de cas.
- Fiche technique de fabrication avec étude de prix.
- Soutenance de mémoire.
- Technologie.
- Travaux pratiques.

Domaine transversal

- Anglais.
- Résolution de problèmes de production.
- Soutenance de mémoire.

Dispenses des épreuves transversales pour les titulaires d'un BTM.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les experts de la formation

- Formateurs techniques : Tous sont d'anciens professionnels des métiers de l'alimentation.
- Responsable pédagogique : Thierry Debus | t.debus@epmt.fr
- Conseiller Principal d'Éducation : Albin Racon | a.racon@epmt.fr
- Référente handicap : Margaux Da Costa | m.dacosta@epmt.fr
- Référente mobilité : Florence Heudron | mobilite@epmt.fr
- Service d'aide au placement : placement@epmt.fr

Les expériences pour partager et se perfectionner

- Masteclass Alexandra Garaffi – Moulins Familiaux.
- Masterclass Joris Vée – Vice-Champion du Monde junior de pâtisserie.
- Masterclass Marie Stoclet Bardon – Associée fondatrice La Meringaie.
- Masterclass MOF Joël Defives – Moulins Familiaux.
- Masterclass MOF Pascal Tanguy – Moulins Familiaux.
- Partenariat la Conciergerie : exposition éphémère Reliquaires en sucre.

Les outils de suivi des apprenants

- Outils de suivi de présence : Badge, appels en classe et/ou feuilles d'émargement.
- Outils de suivi pédagogique : Conseil de classe, progressions pédagogiques et référentiel de formation.

MOYENS TECHNIQUES

Des locaux modernes avec un accès Wifi

- 1 salle polyvalente de 360 m² : La salle Jean Blat.
- 1 self de 390 m² : La Cantine Gourmande.
- 1 bibliothèque de 120 m².
- 1 gymnase de 540 m².
- 25 salles de cours de 15 à 34 places équipées de tableaux interactifs.
- 3 salles informatiques de 31 postes avec imprimante et vidéo-projecteur.
- 1 laboratoire de sciences de 30 postes.
- 11 vestiaires hommes et femmes équipés des casiers individuels.

Des espaces pédagogiques dédiés

- 1 laboratoire de boulangerie de 14 postes.
- 1 laboratoire de chocolaterie de 18 postes et 1 espace d'exposition.
- 1 laboratoire de pâtisserie de 30 postes et qui sert de centre d'examen.

Des outils numériques adaptés

- Salles informatiques : accès personnalisé et sécurisé.
- ENT : emploi du temps, bourse aux offres d'alternance, CV EPMT, carnet électronique ...
- Office 365 : Teams, Word, Excel, Powerpoint, OneDrive ...
- Digital Learning : Moodle, Projet Voltaire, Rise Up, Rapidmooc ...
- Logiciels professionnels : Optims, Hotel Easy, Euresto ...

MODALITÉS D'EXAMEN

Des épreuves professionnelles

Toutes les épreuves se déroulent en deuxième année, en ponctuel et sont fixées par le calendrier de la Chambre des Métiers.

- épreuve : pratique, en première année à partir de janvier.
- épreuve : écrite, en deuxième année à partir de février.
- épreuve : orale à partir de mars.

En cas d'échec à l'examen

- Deuxième session épreuves ponctuelles : en septembre, uniquement pour les candidats excusés par un certificat médical.
- Doublement : possible avec bénéfice des notes, uniquement sur accord de la direction pédagogique.

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Le titulaire du BTM Pâtissier assure le travail de la fabrication à la gestion de l'entreprise artisanale :

- Il est en lien direct avec une responsabilité de production.
- Il assure aussi les activités de commercialisation.

Différents types de postes sont accessibles :

- Chef de fabrication ;
- Chef d'atelier ;
- Chef de laboratoire.

Possibilité de poursuivre une carrière à l'étranger.

Possibilité de créer ou reprendre une entreprise.

FINANCEMENT

Selon votre statut, plusieurs dispositifs permettent de financer la formation :

- Pour une formation en apprentissage : la formation est gratuite pour l'apprenti, elle est financée par un contrat.
- Pour une formation continue selon l'article L 6313-1 du Code du travail : 20€/h. (l'ADMT est exonérée de la TVA).
- Prise en charge de l'entreprise : montant sur www.francecompetences.fr - rubrique référentiels.

FRAIS ADMINISTRATIFS

Les frais administratifs sont transférés sur le compte self.

- 65€ pour une formation initiale : remboursable sous conditions.

FRAIS DE FORMATION (TARIFS 2025)

Les tenues, les accessoires

Le pack féminin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste, deux tops noirs et deux twillies or. L'uniforme se porte au choix avec les escarpins (*en sus*) ou les derbies (*en sus*). Le pack masculin Uniforme Prestige comprend un pantalon, une veste et une chemise blanche. L'uniforme se porte avec la cravate EPMT Morgane Diffusion (*en sus*) et des chaussures noires de ville. Le trousseau Morgane Diffusion comprend la tenue pro, des chaussures de sécurité, d'autres fournitures et la broderie sur veste obligatoire (*logo EPMT, prénom et nom de l'apprenant.*)

- Uniforme Prestige : [pack masculin 238€] [pack féminin 247€] [jupe facultative 48,80€] [escarpins 4,5cm 92€] OU [escarpins 4cm 59€] OU [derbies 78,30€] | Achat en ligne - mot de passe : paris
- Morgane Diffusion : [trousseau mixte 250,73€] [cravate 20,90€]

Le matériel au choix parmi trois prestataires, les manuels

- NH&R Bac Pro en 3 ans [mallette + ensemble 265€]
- NH&R Bac Pro en 2 ans [complément 50€]
- Maison Lejeune [mallette + ensemble 264€]
- Eurolam [mallette + ensemble 295€] | Achat en ligne référence à copier : CA25000218
- Manuels : Vos formateurs vous fourniront les références à la rentrée, conservez ceux que vous possédez déjà.

Le transport, la restauration

Transport : Prise en charge des frais de transports publics par l'employeur à hauteur de 50% du forfait.

Restauration : Remboursement par les OPCO en fin d'année scolaire de 3€ par repas consommé à la Cantine Gourmande dans le cadre d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise du secteur privé.

- Régime demi-pensionnaire pour déjeuner tous les jours de présence à l'EPMT : 6,20€ par repas.
- Régime externe pour déjeuner uniquement les jours de TP et occasionnellement les autres jours de présence à l'EPMT : 6,30€ par repas.

Tous les tarifs sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés.

Les frais de formation peuvent être réduits si vous possédez déjà de l'équipement EPMT.

Conservez toutes vos factures acquittées, elles vous seront demandées si vous êtes éligible aux différentes aides.

POUR SUIVRE SA FORMATION À L'EPMT

BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur