



## PÂTISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER- CONFISEUR-TRAITEUR

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Brevet Technique des Métiers Pâtissier Glacier Chocolatier Confiseur 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 de :

- Assurer une production de haute qualité.
- Se préparer aux fonctions de chef de fabrication susceptible d'encadrer et de diriger une équipe.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 2 années en alternance – aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.

La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

### TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

### MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 26 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 5 jours en présentiel.

### MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification comportent des épreuves ponctuelles écrites, orales et pratiques et du Contrôle Continu.

La formation en entreprise est prise en compte. Délivrance d'un titre de niveau 4.

## BTM

BREVET TECHNIQUE DES METIERS  
Titre de niveau 4  
RNCP N°41998

### PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier et : d'un Certificat de Spécialisation en Pâtisserie de Boutique ou d'un CAP Chocolatier. (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »  
L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

### CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff  
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

#### Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : [developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

#### Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [secretariat@cfa-colmar.com](mailto:secretariat@cfa-colmar.com)

#### Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 41

Mail : [administrateur@cfa-colmar.com](mailto:administrateur@cfa-colmar.com)

#### Myriam LANGROGNET

Responsable des troubles de l'apprentissage et du handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : [m.langrognet@cfa-colmar.com](mailto:m.langrognet@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)

CLIQUEZ ICI



N° 41998



27/02/2026



## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Technologie Pâtisserie
- Bon d'économat / Etude de prix
- Pratique Pâtisserie

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

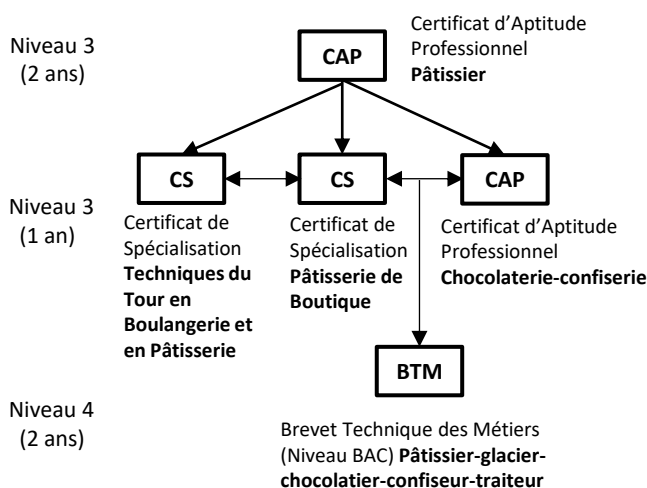
### MODALITES D'EVALUATION

- Evaluations formatives :
- exercices pratiques
  - présentations orales
  - expressions écrites
  - examen blanc

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une responsable des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



### MODULES GENERAUX

- Résolution de Problèmes
- Animation d'équipe / Organisation du travail
- Gestion des coûts / Innovation - Commercialisation
- Avant-Projet Mémoire – Rédaction Mémoire
- Langue Vivante (Allemand ou Anglais)

### MOYENS ET OUTILS

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, salle de soutien, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace Numérique de Travail (Net YPAREO)

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :  
<https://www.onisep.fr>