

# BTM GLACIER

**Le Brevet Technique des Métiers GLACIER permet de développer la maîtrise des savoir-faire professionnels, d'acquérir une réelle autonomie et l'aptitude à encadrer une équipe.**

## Objectif de la formation

- Réaliser des productions de haute qualité.
- Proposer des produits novateurs à la clientèle.
- Maîtriser les coûts de fabrication.
- Encadrer une équipe.

## Débouchés

Suivant ses capacités personnelles, le titulaire du BTM Glacier pourra accéder aux fonctions de responsable de laboratoire ou de chef d'entreprise. Il existe des perspectives intéressantes à l'étranger.

## Conditions d'accès à la formation

- Etre âgé de moins de 26 ans (si 26 ans et plus, nous consulter).
- Etre titulaire au minimum d'un CAP pâtissier.
- Signer un contrat d'apprentissage d'une durée de 2 ans avec une entreprise.
- Passer un entretien de motivation.

## Formation et rythme d'alternance

- 2 ans de formation.
- Au CFA, 12 stages d'une semaine par année.

## Enseignements dispensés au CFA

### Domaine professionnel

#### Pratique

- création et équilibrage de recettes de glaces et de sorbets
- entremets glacés modernes et innovants
- assortiments de barres glacées et de sucettes glacées
- éventail de petits fours glacés
- création de coupes glacées
- pièces artistiques (chocolat, sucre d'art et nougatine)
- maîtrise de la sculpture sur glace
- création d'événements (buffets, shows de desserts sur assiettes, shows de coupes glacées)

#### Technologie

### Domaines généraux

- Animation d'équipe.
- Gestion.
- Commercialisation.
- Communication.
- Anglais.



### **CFA Interprofessionnel de la Loire Les Mouliniers**

28, rue des Mouliniers  
BP 60098  
42010 Saint-Etienne cedex 2  
Tél. 04 77 59 31 80 – Fax 04 77 59 31 99  
www.cfa-mouliniers.com