



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL_AL_08

BTM CHOCOLATIER-CONFISEUR

Hautement qualifié(e), le(la) titulaire du Brevet Technique des Métiers Chocolatier-Confiseur participe à la fabrication de chocolats et confiseries et coordonne l'activité des équipes, participe à la gestion des coûts et commercialisation des produits.



Formation certifiante



Niveau 4



Éligible au CPF



Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Durée

Cursus de 6 mois à 2 ans selon niveau d'études et expérience

Formation non accessible en bloc de compétences.



PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un CAP Chocolatier-Confiseur en deux ans,
- ou d'un CAP de pâtissier et un CAP chocolatier-confiseur en un ou deux ans,
- ou d'un BTM de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur ou un BTM de glacier,
- sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine transversal.



OBJECTIFS :

- Développer les savoir-faire pour fabriquer des produits de haute qualité,
- Concevoir et développer une production en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs,
- Maîtriser les coûts de production dans le respect des critères qualité et réglementaires,
- Animer et manager une équipe de production, organiser le travail de l'équipe.



POUR QUELS MÉTIERS ?

- Chocolatier(-ère),
- Confiseur(-euse) qualifiée(e),
- Chef / responsable d'unité de production, de laboratoire, de chocolaterie.



EFFECTIFS

12 personnes par groupe de métier.



PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



TARIFS

Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Contrats d'apprentissage : Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

Autres publics : Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



PROGRAMME

Au Centre de formation

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications.

En entreprise

- Mise en œuvre de la formation et des acquis en situation de travail en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché.

Retrouvez
l'ensemble de
nos formations
en ligne



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Les + de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Fourniture d'outillage professionnel,
- Formateurs techniques issus de l'artisanat,
- Plateaux techniques et amphithéâtres de démonstration,
- Des laboratoires agréés sur le plan sanitaire,
- Construction du projet professionnel et du parcours de formation,
- Salles multimédia et espaces de documentation métiers.



ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

CAP PÂTISSIER

FORMATION

MC PÂTISSERIE GLACERIE
CHOCOLATERIE CONFISERIE
SPÉCIALISÉE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche
filière



CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine
46 rue Général de Larminat
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

www.cma-nouvelleaquitaine.fr



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par
l'Union européenne



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE