



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
PAYS DE LA LOIRE

CMA FORMATION

BTM CHOCOLATIER CONFISEUR

Niveau 4 RNCP36049

OBJECTIFS

Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie

Gérer les coûts de production-fabrication

Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien

Réaliser une production de chocolaterie-confiserie

Participer au développement de la commercialisation des produits

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations.

Pré-inscription sur notre site web urmapaysdelaloire.fr

Admission sur dossier, test de positionnement et entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : <https://www.urmapaysdelaloire.fr/accessibilite-handicap>

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation.

En formation continue : tout public désirant se former /se perfectionner.

PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

Un CAP de pâtissier et un CAP chocolatier-confiseur en un ou deux ans,

Un CAP en chocolatier-confiseur exclusivement préparé en deux ans ;

Un BTM de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur, sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine transversal.

Un BTM de glacier, sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine transversal.

À titre indicatif, le candidat au BTM devra posséder 3 200 heures au total en chocolaterie-confiserie acquises tant en entreprise qu'en centre de formation.

DURÉE

2 ans en alternance, 910 h en Centre de formation

1 an si diplôme d'un autre BTM validé, 455 h en Centre de formation

Autre : durée adaptée en fonction des profils et des situations.

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en Centre de Formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif :

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



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification est acquise par la validation de l'ensemble des blocs de compétences et les évaluations sur : un mémoire, un book, une étude de cas, une résolution de problème et un tableau d'appréciation des compétences évalué par le maître d'apprentissage et un enseignant.

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :

Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :

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

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA-Formation :

<https://www.urmapaysdelaloire.fr/btm-chocolatier-confiseur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	BM Brevet de Maîtrise			
		BP Brevet Professionnel	BTM Brevet Technique des Métiers	
Niveau 4 (Bac)				
Niveau 3	CAP Certificat d'Aptitude Professionnel	CTM Certificat Technique des Métiers		
			CS Certificat de Spécialisation	

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES

02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS

02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Chocolatier-confiseur

Artisan Chocolatier

Artisan Chocolatier-confiseur

Artisan Confiseur

Chocolatier

Confiseur

Pâtissier-chocolatier

SUITE DE PARCOURS

BTM pâtissier

BTM Glacier fabricant

Brevet de Maîtrise chocolatier-confiseur

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence

Passerelle : BTM pâtissier - BTM glacier

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 24-11-2021

<https://www.francecompetences.fr/recherche/ncp/36049/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

 FORMATION



Erasmus+

[urmapaysdelaloire.fr](https://www.urmapaysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

