



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

CMA FORMATION

BM PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Niveau 5 RNCP35966

OBJECTIFS

Gérer la production du laboratoire
Concevoir la production du laboratoire
Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

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 cma-formation-paysdelaloire.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 : cma-formation-paysdelaloire.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 - se reconvertir

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

Être titulaire d'un BTM de Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

Être titulaire d'un BTM Chocolatier-confiseur faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement

Être titulaire d'un BTM Glacier-fabricant faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

Être candidats à la certification faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.

DURÉE

2 ans en alternance, 910h en centre de formation

Autre : Durée adaptée en fonction du parcours

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.

Réalisation d'une étude de prix, épreuve écrite de technologie, études de cas à l'écrit, études de cas à l'oral, mise en situation professionnelle, pratique professionnelle pour la réalisation de productions selon un thème imposé (journalière, commande particulière et spécialité), oral d'Anglais, épreuve écrite de technologie, soutenance orale

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

La certification totale est obtenue par tout candidat ayant validé les 5 blocs de compétences du référentiel et les évaluations transverses.

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 :

Professeurs d'enseignement professionnel, experts techniques avec titre, diplôme et expérience professionnelle dans le métier enseigné

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://cma-formation-paysdelaloire.fr/bm-pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

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

LIEUX ET COORDONNÉES

LE MANS

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

DÉBOUCHÉS

Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié, chef pâtissier, chef d'entreprise artisanale, porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

Parcours d'entrepreneuriat

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France : <https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

Certifications professionnelles reconnues en correspondance partielle, consulter la fiche France Compétences

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35966/>

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 15-10-2021

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35966/>

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+

cma-formation-paysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

