



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

CMA FORMATION

BTM CHOCOLATIER-CONFISEUR

Niveau 4 RNCP40683

OBJECTIFS

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

Gérer les coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie

Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien

Réaliser une production de chocolaterie-confiserie

Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

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 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.

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

PRÉREQUIS

Être titulaire de l'un des diplômes suivants :

- Un CAP de pâtissier et un CAP chocolatier-confiseur en minimum trois ans sur les deux titres (1200 heures minimum en formation)
- Un CAP en chocolatier-confiseur exclusivement préparé en deux ans (840 heures minimum en formation)
- Un Bac Pro Boulanger-Pâtissier en 3 ans + CAP Chocolatier (un an – 420 heures minimum en formation)
- Un Bac Pro Boulanger-Pâtissier en 2 ans + CAP Pâtissier (un an – 420 heures minimum en formation) + CAP Chocolatier (un an – 420 heures minimum en formation)
- Un BTM de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur avec bénéfice du domaine transversal (le BTM Chocolatier-confiseur se fera uniquement en deux ans)
- Un BTM de glacier avec bénéfice du domaine transversal (le BTM Chocolatier-confiseur se fera uniquement en deux ans)

DURÉE

2 ans en alternance, 910 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.

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

Formation en présentiel, FESTA (formation en situation de travail appliquée à l'apprentissage) et activités pédagogiques à distance possibles

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/btm-chocolatier-confiseur>

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

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

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/40683/>

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 23-05-2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40683/>

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 :

