

BTM CHOCOLATIER-CONFISEUR


BOULANGERIE
PÂTISSERIE

Niveau 4



PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- CAP Chocolatier-confiserie
- CAP Pâtissier
- BTM Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

DURÉE

2 ans, soit 850 heures par an

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé)

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ORGANISER** la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie confiserie
- **GÉRER** les coûts de production-fabrication
- **PARTICIPER** au développement de la commercialisation des produits
- **VEILLER** à l'hygiène de son atelier de production

LES CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat

Programme

- **BC01** - Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie
- **BC02** - Gérer les coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie
- **BC03** - Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien
- **BC04** - Réaliser une production de chocolaterie-confiserie
- **BC05** - Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BTM Pâtissier

➤ Débouchés

Le titulaire exerce principalement en tant qu'ouvrier qualifié chocolatier-confiseur, chef d'équipe chocolatier-confiseur, responsable chocolatier-confiseur ou encore chef adjoint chocolatier-confiseur dans une un laboratoire ou dans une usine de fabrication de chocolats.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :
www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36049
et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- Haute-Garonne

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/formations



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr

3006

Service & appel
gratuits