

BTM Chocolatier confiseur

Fiche diplôme

Grâce à son BTM* Chocolatier confiseur, le titulaire maîtrise les techniques de fabrication du chocolat ainsi que les compétences en gestion d'entreprise.

Formation certifiante

Niveau 3

en alternance en présentiel

Eligible au CPF



Vos pré-requis :

- Être titulaire du CAP Chocolatier confiseur

Vos objectifs :

- Concevoir des pièces artistiques en chocolat
- Créer des bonbons et confiseries originales destinés à la vente en magasin ou à des événements
- Acquérir des compétences managériales permettant de superviser des équipes, d'organiser le travail

Pour quels métiers ?

- Chocolatier, chef d'entreprise d'une chocolaterie-confiserie artisanale, chef de fabrication, chef de laboratoire, responsable d'une unité de production



Durée :

Accessible
par blocs de
compétences : oui

Apprentissage
Cursus de 2 ans,
aménagement selon
diplôme, expérience,...

Reconversion
Parcours adapté
selon votre profil

€ Tarifs

Apprentissage

Formation prise en charge par l'OPCO de branche compétente

Reconversion

Tarif modulable en fonction de votre statut

(demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation...)
CGV consultables sur www.cfametiERS86.fr

Accessibilité

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

Effectifs

12/14 personnes par groupe métier

Public

Tout public
Apprentis
Adultes en reconversion

Délais et modalités d'accès

Préinscription en ligne dès mars.
Entrée en formation fin août.
Possibilité d'intégrer tout au long de l'année selon place disponible



Lieu de formation

Campus des Métiers
de Saint- Benoit



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

*Brevet Technique des Métiers



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 en situation de travail et des acquis sur le terrain professionnel en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché



Méthodes et moyens pédagogiques

Les **+** de notre CFA

Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové
- Des filières complètes de formation
- Parcours individualisé selon profils
- Visite pédagogique dans les entreprises
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...)
- Référent mobilité européenne et internationale

Encadrement

La formation est encadrée par une équipe de professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage en entreprise, qui sont en relation étroite pour vous guider dans votre formation.

Suivi et évaluation

Les évaluations sont réalisées à la fin de la formation



Après votre diplôme

BTM* Pâtissier confiseur glacier traiteur

Objectif principal : superviser la fabrication, destinée à la vente ou à des événements. Et il assure la gestion et la responsabilité d'un laboratoire, d'une équipe et l'organisation du travail.

*Brevet Technique des Métiers

Insertion professionnelle



Contactez-nous !

Campus des Métiers CMA NA 86
1 rue de Chantejeau
CS 70009 – 86281 SAINT-BENOIT CEDEX
CAD : 05 49 62 24 90 / cad@cfametiers86.fr



www.cfametiers86.fr

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

Université régionale des métiers et de l'artisanat
1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DEL'ARTISANAT

©Shutterstock.com

