



Le chocolatier-confiseur

Le chocolatier-confiseur invente et confectionne des créations originales. Il compose des réalisations en soignant le goût et la présentation. Il perpétue un savoir-faire respectueux des traditions afin de satisfaire une clientèle soucieuse d'authenticité et d'excellence. Le chocolatier-confiseur travaille dans son laboratoire et doit savoir maîtriser toutes les étapes de fabrication. La recherche de nouvelles saveurs est étroitement liée au rythme des saisons.

Objectifs de la formation

La formation BTM Chocolatier-confiseur permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Assembler et monter des éléments en chocolat,
- Confectionner des produits à partir du travail du sucre,
- Utiliser avec art toutes les techniques du moulage,
- Réaliser plusieurs gammes de bonbons chocolat-confiserie,
- Créer des présentations artistiques en chocolat et en sucre.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP40683BC01 - Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie

RNCP40683BC02 - Gérer les coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie

RNCP40683BC03 - Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien

RNCP40683BC04 - Réaliser une production de chocolaterie-confiserie

RNCP40683BC05 - Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieu de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Chocolaterie-confiserie



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Brevet Technique des Métiers Chocolatier-confiseur, certification CMA France, de niveau 4, inscrit au RNCP*: 40683

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



Durée

A minima 800h, parcours en 2 ans
Réduction de durée suivant profil



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

70,6 % Taux de réussite aux examens**

100 % Taux de satisfaction**

81,3 % Taux d'insertion*** dont 6,3 % en poursuite d'étude***

6,7 % Taux de rupture**

**QUALITÉS
& PROFIL REQUIS**

Créatif et curieux
Bonne dextérité
Sens de l'esthétique
Respect des règles d'hygiène

**ENTREPRISES
CONSEILLÉES**

Pâtisserie chocolaterie
Chocolaterie artisanale
Laboratoire
Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Au sein de CMA Formation Bretagne
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Responsable de production
- Chef d'équipe en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

