

BTM CHOCOLATIER(ÈRE) - CONFISEUR(SE)

NIVEAU 4



Être titulaire d'un CAP Chocolatier-Confiseur ou BTM Pâtissier ou BTM Glacier.

Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).



- Enseignements professionnels théoriques et pratiques en centre de formation et en entreprise.
- Possibilité d'activités pédagogiques et éducatives complémentaires.



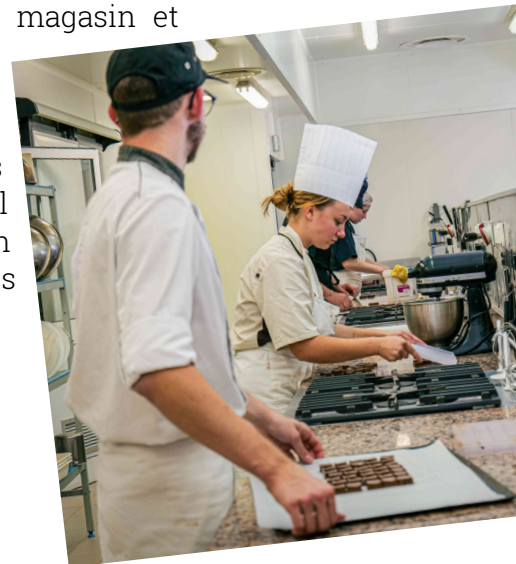
De 12 à 24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CFA de la



Chambre
de Métiers
et de l'Artisanat
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Autonome dans la production, le chocolatier-confiseur participe et supervise la fabrication de chocolats et de confiseries, de la préparation des ingrédients, du dressage, du détaillage des intérieurs, de l'enrobage à la décoration. Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles. Il gère les stocks et les relations commerciales avec les fournisseurs. Il s'informe des tendances pour concevoir de nouvelles recettes. Il veille à l'hygiène irréprochable de son atelier et à l'esthétique car ses friandises doivent être aussi bonnes que belles.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

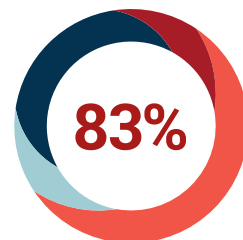
- Maîtriser et gérer l'ensemble des fabrications des chocolats et de la confiserie du laboratoire
- Participer à la commercialisation des produits
- Gérer les ressources humaines (recruter, animer, manager l'équipe de production).

DÉBOUCHÉS



- Chocolatier(ère) qualifié(e)
- Chef(fe) de laboratoire
- Chef(fe) de fabrication
- Chef(fe) d'atelier

TAUX DE
RÉUSSITE
2022



BTM CHOCOLATIER(ÈRE) - CONFISEUR(SE)

NIVEAU 4

CFA de la



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**
BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

03 85 98 10 30
cfa71@artisanat-bfc.fr

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Equipe pédagogique dédiée : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction stagiaire



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr

