

BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER- CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

NIVEAU 5



PRÉREQUIS

- Chef d'entreprise, conjoint, salarié, apprenti ou demandeur d'emploi.
- Être titulaire d'un BTM de Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur ou d'un BTM Chocolatier-confiseur faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement ou d'un BTM Glacier-fabricant faisant état de 4 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.
- Être candidats à la certification faisant état de 7 ans d'expérience professionnelle (hors temps d'apprentissage) dans la pâtisserie et satisfaisant à un entretien préalable de positionnement.



PROGRAMME

- Gérer la production du laboratoire
- Concevoir la production du laboratoire
- Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur
- Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur



DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

CMA FORMATION



Le titulaire de la certification est un pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur hautement qualifié. Il doit produire bon, beau et rentable, maîtriser son image et son positionnement, sans hésiter à diversifier ses activités (salon de thé, atelier de pâtisserie, ...) et nouer des partenariats (sous-traitance, gestion d'événements...) pour répondre aux besoins d'événementiels des particuliers, des administrations, des entreprises, clés de réussite et de pérennité de son entreprise.

Le Brevet de Maîtrise (BM) « Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur » permet aux certifiés :

- d'appréhender les nouvelles tendances consuméristes, tant en termes de goût que de mode d'achat, et les enjeux liés aux modes de production et aux conditions d'approvisionnement,
- de maintenir un haut niveau d'innovation et de créativité,
- de se conformer aux exigences relatives au développement durable, tant en matière de production (là encore, innovation et créativité) que dans l'organisation des entreprises et la création de valeur économique.



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Maîtriser la gestion d'entreprise
- Gérer et concevoir la production du laboratoire
- Commercialiser les produits de l'entreprise
- Gérer les ressources humaines

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP35966.

Certificateur : CMA France.

Fin de la certification : 15.10.2026

DÉBOUCHÉS



- Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié(e)
 - Chef(fe) pâtissier(ère)
 - Chef(fe) d'entreprise artisanale
 - Chef(fe) de laboratoire
- Responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

Dans le secteur de l'alimentation, pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, pâtisserie-chocolaterie, salon de thé, traiteur, du tourisme et de la restauration (les restaurants gastronomiques et étoilés), industrie agroalimentaire dans les services de Recherche et Développement.

POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AVEC CMA FORMATION



- BACHELOR Responsable développement commercial



MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement



COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

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



PLANNING

Entrée cadencée de septembre à décembre, étude du dossier toute l'année.



LIEU(X) DE FORMATION

MERCUREY

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

Toutes nos formations sur
www.cmaformation-bfc.fr



MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

- 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 audio-visuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection,...

- 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 5

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.