

# BM PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR NIVEAU 5



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

CMA FORMATION

## 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 dans la pâtisserie 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.

## PROGRAMME

- Perfectionnement technique - Pâtisserie haut niveau
- Chocolaterie - Confiserie
- Activité traiteur sucré et salé
- Sciences appliquées et technologie
- Gestion et stratégie d'entreprise artisanale
- Management et ressources humaines
- Commercialisation et communication

## DURÉE

24 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le Brevet de Maîtrise Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur est la référence pour les artisans souhaitant exceller et diriger leur entreprise.

Vous y perfectionnerez vos techniques de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et traiteur afin de créer des produits savoureux et esthétiques.

La formation vous enseigne à gérer l'image et le positionnement de votre marque, à diversifier votre activité (salon de thé, atelier de pâtisserie) et à développer des partenariats pour des événements privés ou professionnels.

Vous découvrirez également des compétences en gestion, marketing et relation client indispensables pour assurer la rentabilité et la pérennité de votre entreprise.



## 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

## SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : concevoir des recettes originales et harmonieuses.
- **Minutie** : respecter les dosages, températures et temps de préparation.
- **Organisation** : planifier la production et coordonner les tâches en laboratoire.
- **Gestion d'équipe** : diriger et motiver des collaborateurs autour d'un projet commun.

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux exceller en un seul métier.
- Tu es passionné par l'innovation et la créativité culinaire.
- Tu souhaites maîtriser gestion, marketing et communication.
- Tu ambitionnes d'entreprendre ou diversifier ton activité et organiser des événements gourmands.

# BM PÂTISSIER CHOCOLATIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR NIVEAU 5

CMA FORMATION

## MODALITÉS

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

## COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

## PLANNING

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

## LIEU(X) DE FORMATION

### MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)

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

## ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

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, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 5

Examen en fin de formation : validation totale ou partielle

## DÉBOUCHÉS

Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié

Chef pâtissier

Chef d'entreprise artisanale

Chef de laboratoire

Responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi sites).

Toutes nos formations sur

[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)

*Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (BM)*

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

*Certificateur : CMA France.*

*Date d'enregistrement de la certification : 15/10/2021*