

BTM CHOCOLATIER CONFISEUR NIVEAU 4



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

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

75%

PRÉREQUIS

- 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).

PROGRAMME

- Techniques avancées de chocolaterie
- Techniques de confiserie spécialisée
- Création et développement de gammes
- Technologie professionnelle approfondie
- Organisation et gestion de la production
- Gestion commerciale et valorisation des produits
- Management d'équipe et organisation du travail

DURÉE

24 mois.

Le BTM Chocolatier-Confiseur vous prépare à gérer un laboratoire de chocolaterie et de confiserie de façon autonome. Vous apprendrez à sélectionner les matières premières, à élaborer des intérieurs, ganaches et pralines, à maîtriser l'enrobage et la décoration afin de créer des produits aussi beaux que délicieux.

La formation aborde la fabrication de pièces en chocolat pour des commandes spéciales, la gestion des stocks et les relations avec les fournisseurs. Elle encourage également la créativité et la veille des tendances pour développer de nouvelles recettes.

Le respect des normes d'hygiène, l'organisation de l'atelier et l'accueil client font partie intégrante de votre parcours vers des responsabilités de chef chocolatier.



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).

SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : imaginer des recettes et des présentations attrayantes.
- **Précision** : respecter les températures et les textures du chocolat.
- **Patience** : réaliser des étapes longues et minutieuses pour un résultat parfait.
- **Organisation** : planifier la production et anticiper les commandes.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es fasciné par l'art du chocolat et la création de confiseries délicates.
- Tu veux maîtriser techniques de tempérage, moulage et décoration pour sublimer chaque chocolat.
- Tu aimes inventer des recettes originales et esthétiques pour satisfaire les gourmands.
- Tu rêves d'ouvrir une chocolaterie ou d'innover au sein d'une entreprise reconnue.

BTM CHOCOLATIER CONFISEUR NIVEAU 4

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. Étude du dossier toute l'année.

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



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 4

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Chocolatier qualifié
Chef de laboratoire
Chef de fabrication
Chef d'atelier

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

Adjoint de Dirigeant(e)
d'Entreprise Artisanale

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr

Chocolatier-confiseur (BTM)

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP40683.

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement de la certification : 23/05/2025