

# BREVET TECHNIQUE DES MÉTIERS chocolatier confiseur

Niveau 4 - Professionnel très qualifié

## CMA FORMATION

### LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3<sup>ème</sup>

CAP Pâtissier  
(1 ou 2 ans)

CAP Chocolatier - confiseur  
(1 an)

**BTM CHOCOLATIER  
- CONFISEUR**  
(2 ans)

Vous  
êtes ici

### PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

### TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 15 € TTC

### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

### DÉBOUCHÉS

Le titulaire du BTM, avec quelques années d'expérience, peut travailler en tant que chef de fabrication, chef d'atelier ou de laboratoire dans l'artisanat classique et spécialisé, mais également de futur responsable de poste dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration, les grandes surfaces, l'industrie agro-alimentaire ou responsable d'entreprise.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36049/>

### OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le titulaire du BTM chocolatier confiseur acquiert un niveau de qualification élevé dans le domaine de la production. Il se prépare à assumer un poste de première responsabilité. Il permet la maîtrise d'une production de haute qualité, ce qui exige une adaptation aux impératifs économiques de la direction de l'entreprise, aux contraintes de la gestion de fabrication, ainsi qu'aux règles d'organisation et d'animation d'équipe.

### FORMATION

#### >> Pré-requis et durée :

En 2 ans : titulaire d'un CAP chocolatier.

Durée totale : 900h

Nombre d'heures au CFA :

1<sup>ère</sup> année : 450h

2<sup>ème</sup> année : 450h

#### >> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

#### >> Contenu de la formation :

##### Domaine Transversal

- Gestion / Étude de cas
- Mémoire
- Langue vivante

##### Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Fiche technique de fabrication
- Etude de prix
- Evaluation des acquis en entreprise

#### >> Modalités d'évaluation :

Evaluations au centre de formation et en entreprise, passage de l'examen et à l'issue de la formation.

Pour la possibilité de valider un ou plusieurs bloc(s) de compétence(s) : se rapprocher du secrétariat pédagogique au 05 62 11 60 60.

#### >> Modalités d'accès et délai d'accès :

Test de positionnement.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation et jusqu'à 2 mois après le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

#### Lieu de la formation

**CMA FORMATION MURET**

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

#### Renseignements formations

Mail : [alimentation@cm-toulouse.fr](mailto:alimentation@cm-toulouse.fr) - Tél : 05 62 11 60 60