Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est
5 Boulevard de la Défense
Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3
03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr
contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

B.M. PATISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

04ENR_FIP_BMPâtissierChocolatierConfiseurGlacierTraiteur

Code(s) NSF : 221
Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016
Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Mars 2025

MÉTIERS DE BOUCHE

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- CERFA signé et conforme

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet de maîtrise (B.M) Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur
Diplôme de niveau 5 (Bac+2) enregistré au RNCP sous le n°35966

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti sera capable de réaliser les activités liées au métier de la pâtisserie

Compétences visées et résultats attendus :

-BLOC 1 : Gérer la production du laboratoire
- BLOC 2 : Concevoir la production du laboratoire
- BLOC 3 : Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- BLOC 4 : Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- BLOC 5 : Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

Session 2024 :

6 personnes ont passé l'examen et aucun ne l'a obtenu | Taux de présentation à l'examen : 100%

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Lieu de formation & contact :

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-grandest.fr

- CMA Formation Épinal
16 avenue Dutac
88000 EPINAL
Tél. : 03.29.69.21.88
Cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

Contenu :

- Enseignement transversal :
Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur en langue française et en langue étrangère
Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

- Enseignement professionnel :
Gérer la production du laboratoire
Concevoir la production du laboratoire

Organisation de la formation :

Cours 1 semaine sur 3 en centre de formation (2 semaines sur 3 en entreprise)

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des matières dispensées (travaux de groupes, exposés, simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon calendrier national des examens (épreuves ponctuelles écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

MÉTIERS DE BOUCHE

Coût de la formation :

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self uniquement sur le site d'Epinal)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

NC

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés

- Le pâtissier-confiseur-glacier-traiteur exerce principalement en entreprise artisanale du secteur alimentation, pâtisserie, ou dans le secteur de la restauration.
- Le titulaire de la certification Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BM) est un chef d'entreprise artisanale, un porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou un salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin selon la taille de l'entreprise (multi-sites).

Possibilité de poursuites d'études :

Licence professionnelle

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifiés et ayant une expérience en pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, traiteur

- Formateurs enseignement général : qualifiés avec une expérience en enseignement

Conditions générales de vente : à consulter en flashant ce code

Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)