

Mise à jour : Mars 2026

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 :

Être éligible au contrat d'apprentissage

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Statut :

Apprenti(e)

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

Lieu de formation & contact :

- CMA FORMATION Nancy,
10 rue Léonard de Vinci, 54000 Nancy
cmaformation-nancy@cma-grandest.fr
- CMA FORMATION Épinal,
16 avenue Dutac, 88000 Épinal
cmaformation-epinal@cma-grandest.fr

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(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de la pâtisserie

Compétences visées et résultats attendus :

- 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

Contenu :

- Enseignement transversal :

Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur en langue française et en langue étrangère

Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

- Enseignement professionnel :

Gérer la production du laboratoire

Concevoir la production du laboratoire

Coût :

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

Équipements :

- 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

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

- CMA FORMATION Nancy :
fchastant@cma-grandest.fr

- CMA FORMATION Épinal :
cpla@cma-grandest.fr

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 86 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes

Organisation de la formation :

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

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement 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 :

- Évaluation 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

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 (multisites).

Possibilité de poursuites d'études :

Licence professionnelle

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

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

MÉTIER DE BOUCHE