

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

Nous contacter

Statut :

Apprenti(e)

Durée & accès :

- 24 à 25 semaines de cours sur 2 ans (800H en centre de formation et 2840H en entreprise)
- 12 à 13 semaines si diplôme de niveau 4 validé/400h
- 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

Objectif de qualification :

Obtenir un Brevet technique des métiers (B.T.M) Chocolatier confiseur (diplôme de niveau 4 enregistré au RNCP40683) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation l'apprenti(e) sera capable de réaliser les activités liées au métier de chocolatier-confiseur

Compétences visées et résultats attendus :

- **BLOC 1 :** Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie
- **BLOC 2 :** Gérer les coûts de production et fabrication d'une chocolaterie-confiserie
- **BLOC 3 :** Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien
- **BLOC 4 :** Réaliser une production de chocolaterie-confiserie
- **BLOC 5 :** Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

Contenu :

- **Enseignement transversal :**
Anglais / Étude de cas / Résolution de problèmes de production / Mémoire
- **Enseignement professionnel :**
Technologie / Bon d'économat / Etude de prix / Pratique / Arts appliqués / Sciences appliquées

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 d'hébergement

Pour plus de renseignements :

Contact / Référent Handicap – mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Organisation de la formation :

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

Débouchés :

- Chocolatier-confiseur
- Chef de laboratoire
- Responsable d'unité de production

Possibilité de poursuites d'études :

BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

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

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en chocolaterie-confiserie
- Formateurs enseignement général : qualifié avec une expérience en enseignement

Session 2025

Taux de réussite à l'examen : 50 %

Taux de présentation à l'examen : 100 %



SCANNEZ
pour consulter nos
conditions générales
de ventes