



FICHE DIPLÔME

ALIMENTATION

Réf : FL\_AL\_02

# BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

Le(la) titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtissier-Chocolatier-Confiseur-Glacier-Traiteur maîtrise l'ensemble des techniques professionnelles (production et commercialisation) en pâtisserie ainsi que les compétences en gestion d'entreprise.



Formation certifiante



Niveau 5



Éligible au CPF



## Format de formation

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

## Durée

Cursus de 2 ans selon niveau d'études et expérience.

## Formation accessible en bloc de compétences.



## PRÉREQUIS :

- Être titulaire d'un Brevet Technique des Métiers Pâtissier (BTM) ou justifier de 7 ans d'expérience professionnelle (apprentissage compris) dans la pâtisserie



## OBJECTIFS :

- Appliquer les techniques professionnelles nécessaires à l'optimisation permanente de la production et au respect des règles d'hygiène et de prévention des risques professionnels,
- Calculer les coûts de production dans le respect des critères qualité définis par l'entreprise et des réglementations en vigueur,
- Animer et manager une équipe de production,
- Participer à la commercialisation des produits.



## POUR QUELS MÉTIERS ?

- Ouvrier pâtissier hautement qualifié, Chef de production,
- Artisan pâtissier, glacier sorbetier,
- Technico-commercial dans les entreprises du secteur,
- Formateur en pâtisserie.



## EFFECTIFS

10 personnes par groupe de métier.



## PUBLIC

Tout public éligible à l'apprentissage, à la professionnalisation ou en reconversion.



## TARIFS

### Public apprenti :

Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

### Public en reconversion :

Formation prise en charge financière possible en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

CGV consultables sur notre site web.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

### Contrats d'apprentissage :

Préinscription en ligne dès mars. Début de formation de fin août à début novembre.

### Autres publics :

Inscription sur prescription (Pôle emploi, mission locale, entreprise...).



## ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.



## DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Toute demande tout au long de l'année sera étudiée selon les places disponibles.



## LIEU DE FORMATION

CFA CMA Nouvelle Aquitaine



## PROGRAMME

### Au Centre de formation

- Pratique professionnelle et technologie,
- Sciences appliquées à l'alimentation,
- Fonction entrepreneuriale et commerciale,
- Fonction gestion financière et économique de l'entreprise artisanale,
- Fonction gestion des ressources humaines,
- Fonction formation et accompagnement,
- Anglais.

### En entreprise

- Organiser les achats et les stocks,
- Fabriquer et maîtriser tous types de produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, classiques et innovantes,
- Fabriquer et maîtriser des produits salés et sucrés innovants,
- Etablir des devis,
- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.

Retrouvez  
l'ensemble de  
nos formations  
en ligne



## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

### Les + de notre CFA

#### Nos techniques d'animation

- Pôle alimentaire rénové,
- Alternance de cours théoriques, technologiques et pratiques, en laboratoire et en salles avec équipement dédié,
- Centre ressources et salle multimédia,
- Préparation des apprentis à des concours (Olympiades, MAF...),
- Accès à la mobilité européenne via le programme ERASMUS+,
- Formation adaptable aux situations de handicap.



## ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.



## SUIVI

Des bilans sur le parcours de formation en centre et en entreprise tout au long de la formation. Un lien et des échanges réguliers avec le tuteur en entreprise sont établis : visites, livret de suivi,...



## ÉVALUATION

Evaluations par blocs de compétences



## APRÈS VOTRE DIPLÔME

FORMATION

INSERTION PROFESSIONNELLE

D'autres poursuites de formation sont envisageables après étude de votre parcours



Voir la fiche  
filière



## CONTACTEZ-NOUS !

CMA Nouvelle-Aquitaine  
46 rue Général de Larminat  
CS 81423 - 33073 Bordeaux cedex

☎ 30 06

[www.cma-nouvelleaquitaine.fr](http://www.cma-nouvelleaquitaine.fr)



Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région  
1ER RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



Cofinancé par  
l'Union européenne



Chambre  
de Métiers  
et de l'Artisanat  
NOUVELLE-AQUITAINE

