

**Financement**Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif**Organisme responsable et contact**CMA NA  
CMA NA, Chambre de Métiers et de  
l'Artisanat de région Nouvelle-  
Aquitaine  
05.56.99.91.00  
contact@cma-nouvelleaquitaine.fr**Accès à la formation****Publics visés :**Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Actif(ve) non salarié(e)  
Elève sous statut scolaire**Sélection :**Dossier  
Inscription directe ou par un conseiller  
en insertion professionnelle**Niveau d'entrée requis :**Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4  
européen)**Conditions d'accès :**Être titulaire d'un Brevet Technique des  
Métiers Pâtissier (BTM) ou justifier de 7 ans  
d'expérience professionnelle (apprentissage  
compris) dans la pâtisserie?**Prérequis pédagogiques :**

Non renseigné

**Contrat de  
professionnalisation  
possible ?**

Oui

**Objectif de la formation**

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.

**Contenu et modalités d'organisation**



Programme 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. Programme en entreprise: Organiser les achats et les stocks?, Fabriquer et maîtriser tous types de produits de pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacierie, classiques et innovante??s, Fabriquer et maîtriser des produits salés et sucrés innovants??. Etablir des devis?, Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité?.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Individualisé****Validation(s) Visée(s)****Pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur (BM) - Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST (Niveau 5 européen)****MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF**Et après ?**

Suite de parcours

Insertion professionnelle

**Calendrier des sessions**

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00168572</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00227801</b>	du 30/08/2021 au 07/07/2023	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00258154</b>	du 29/08/2022 au 05/07/2024	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		  	
<b>00339724</b>	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT		Non éligible	

00412397

du 26/08/2024 au  
03/07/2026

Saint-Benoît  
(86)

CMA FORMATION  
SAINT BENOIT

Non  
éligible



00653345

du 31/08/2026 au  
07/07/2028

Saint-Benoît  
(86)

CMA FORMATION  
SAINT BENOIT

Non  
éligible

