

Chocolatier confiseur (BTM)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CMA FORMATION PAU
PAULIN
05.59.14.85.90
g.paulin@artisanat-aquitaine.fr

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus être titulaire du cap chocolatier

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Le titulaire du BTM maîtrise parfaitement les techniques de fabrication des chocolats, des bonbons et de la confiserie, mais surtout, il peut être chef de fabrication, diriger une entreprise et former des apprentis. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau 4 de la Chambre des métiers. Elle est ouverte aux titulaires d'un CAP chocolatier. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

Contenu et modalités d'organisation

Après une formation, la délivrance de la certification repose sur un examen terminal comprenant 2 composantes 1) Composante production : sur la base d'une production de chocolaterie, confiserie, le candidat devra prévoir les approvisionnements nécessaires à sa réalisation, en déterminer le coût de production et procéder à sa fabrication. Étude technologique liée à l'activité Évaluation des acquis pratiques en entreprise (seulement pour les apprentis) réalisation d'un book, les Tableaux d'Appréciation des Compétences 2) Composante transversales : Étude de cas concernant la faisabilité d'un projet Résolution de problèmes appliqués à la fonction production Étude professionnelle et entretien technique oral Épreuve orale d'Anglais à partir d'un texte à caractère professionnel Le titre est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire. Par la voie de la validation des acquis de l'expérience La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE. Le dossier de preuves rempli par le candidat est organisé par domaine de compétences.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

Chocolatier confiseur (BTM) - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

Et après ?

Suite de parcours

-

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00169903	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
00226791	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
00342640	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		Non éligible	
00343083	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		Non éligible	