

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
Salarisé(e)
Actif(ve) non salarié(e)

Sélection :

Dossier
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Être titulaire d'un CAP Chocolatier-Confiseur en deux ans, ou d'un CAP de pâtissier et un CAP chocolatier-confiseur en un ou deux ans, ou d'un BTM de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur ou un BTM de glacier, sur une durée adaptée en deux ans avec bénéfice du domaine transversal.

Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Développer les savoir-faire pour fabriquer des produits de haute qualité, Concevoir et développer une production en fonction de critères esthétiques, gastronomiques et attractifs, Maîtriser les coûts de production dans le respect des critères qualité et réglementaires, Animer et manager une équipe de production, organiser le travail de l'équipe.

Contenu et modalités d'organisation

Au Centre de formation : Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise, Acquisition de savoirs transversaux dans les domaines de l'organisation et de l'animation d'une équipe, de la gestion des coûts et de la commercialisation des fabrications. En entreprise : Mise en œuvre de la formation et des acquis en situation de travail en réalisant des productions de haute qualité, adaptées au marché.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

Validation(s) Visée(s)

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

Et après ?

Suite de parcours

CAP Pâtissier Produire des pâtisseries et des viennoiseries. CS Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée Réaliser des fabrications traditionnelles et spécialisées particulièrement adaptées à la restauration et au salon de thé.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00340650	du 28/08/2023 au 04/07/2025	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION POITIER - CMA NA 86	Non éligible		
00414653	du 26/08/2024 au 03/07/2026	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION POITIER - CMA NA 86	Non éligible		
00570373	du 01/09/2025 au 09/07/2027	Saint-Benoît (86)	CMA FORMATION SAINT BENOIT	Non éligible		

00578831du 01/09/2025 au
30/06/2027

Bayonne (64)

**CMA FORMATION
BAYONNE**Non
éligible**00654922**du 31/08/2026 au
07/07/2028Saint-Benoît
(86)**CMA FORMATION
SAINT BENOIT**Non
éligible