

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
Salarié(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 glacierie 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	

00578831

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

Bayonne (64)

CMA FORMATION
BAYONNE

Non
éligible



00654922

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

Saint-Benoît
(86)

CMA FORMATION
SAINT BENOIT

Non
éligible

