BTM - Chocolatier-confiseur

> Affirmez votre expertise en chocolaterie-confiserie pour concevoir et produire des créations artisanales à forte valeur ajoutée

- **Apprentissage**
- **BTM - Chocolatier-confiseur**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ORGANISER la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie confiserie
- GÉRER les coûts de production-fabrication
- PARTICIPER au développement de la commercialisation des produits
- VEILLER à l'hygiène de son atelier de production

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie
- BC02 - Gérer les coûts de production- fabrication d'une chocolaterie- confiserie
- BC03 - Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien
- BC04 - Réaliser une production de chocolaterie-confiserie
- BC05 - Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
BTM - CHOCOLATIER-CONFISEUR

Référence :
RNCP40683

Certificateur :
CMA France Date d'enregistrement : 23/05/2025

Débouchés :
Le titulaire exerce principalement en tant qu'ouvrier qualifié chocolatier-confiseur, chef d'équipe chocolatier-confiseur, responsable chocolatier-confiseur ou encore chef adjoint chocolatier-confiseur dans une un laboratoire ou dans une usine de fabrication de chocolats.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
- BTM Pâtissier

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
- - CAP Chocolatier-confiserie
  - CAP Pâtissier
  - BTM Glacier fabricant
  - BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 450 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d'évaluation :

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://www.cma-occitanie.fr/catalogue/btm-chocolatier-confiseur-for-01584**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 13/11/2026. Date d'impression de ce document : 24/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006