



Le Brevet Technique des Métiers (BTM)

Chocolatier confiseur

Le BTM Chocolatier confiseur est l'équivalent du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel ou du brevet de technicien. Il permet à son titulaire de garantir une production de haute qualité tout en rendant celle-ci cohérente avec les impératifs économiques rencontrés par l'entreprise. Un degré d'exigence élevé est attendu tant sur le plan pratique que technique.

Niveau du diplôme

Diplôme national Éducation nationale de niveau 4

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles

RNCP 36049

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/36049/>

Prérequis

Être titulaire du CAP chocolatier-confiseur

Objectif général

Obtenir le Brevet Technique des Métiers Chocolatier confiseur

Objectifs de la formation

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Être autonome dans la production
- Disposer d'une excellente maîtrise technique
- Savoir superviser la fabrication de chocolats et de confiseries, de la préparation des ingrédients, du dressage, du détaillage des intérieurs, de l'enrobage à la décoration.
- Être capable d'élaborer les commandes (estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires) et de coordonner l'activité de l'ensemble des équipes du laboratoire.
- Savoir appréhender la demande de la clientèle et adapter sa production en conséquence.

<https://anfp.fr/wp-content/uploads/2017/01/R%C3%A9f%C3%A9rentiel-de-formation-BTM-P%C3%A2tissier-Confiseur-glacier-Traiteur.pdf>

Durée de la formation

900 h d'enseignement en 2 ans

Modalités, tarifs et délai d'accès

Formation par apprentissage. Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise et validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur)

Accès selon planning des formations du CFA

Rémunérations en fonction de l'âge selon la réglementation en vigueur

Rythme

1 semaine de cours théorique et pratique au CFA et 3 semaines en entreprise

Matières enseignées

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA comporte :

- Des enseignements généraux : français, mathématiques-sciences, histoire-géographie éducation morale et civique, arts appliqués et cultures artistiques, langue vivante, éducation physique et sportive, prévention-santé-environnement. Ces enseignements sont en relation avec les activités professionnelles.
- Des enseignements technologiques et professionnels : Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques.

Modalités d'évaluation

Examen ponctuel

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Certificat d'aptitude professionnelle		Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)			Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats libres	
Épreuves	Unités	Coef.	Modes	Durée	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP1 – Approvisionnement et stockage	UP1	2	CCF		ponctuelle écrite	2 h
EP2 – Production et valorisation des fabrications de chocolaterie, confiserie et pâtisserie spécialisée à base de chocolat	UP2	14	CCF		Ponctuelle pratique et orale	11 h
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL						
EG1 – Expression française	UG1	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG2 – Mathématiques	UG2	2	ponctuelle écrite	2 h	ponctuelle écrite	2 h
EG3 – Vie sociale et professionnelle	UG3	1	ponctuelle écrite	1 h	ponctuelle écrite	1 h
EG4 – Éducation physique et sportive	UG4	1	CCF		ponctuelle	
Épreuve facultative : Langue vivante (1)	UF		ponctuelle orale	20 mn	ponctuelle orale	20 mn

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

Débouchés professionnels

Le titulaire du BTM Chocolatier confiseur pourra prétendre à occuper des fonctions de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire, de pôle, de chocolaterie. Il exerce principalement en entreprise artisanale, mais il peut aussi exercer son activité au sein d'une pâtisserie-boulangerie ou encore d'un restaurant. Il a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et la gestion de la production en laboratoire.

Code ROME : D1104