

BREVET TECHNIQUE DES METIERS chocolatier confiseur

Niveau IV - Professionnel très qualifié

LE CYCLE DE FORMATION



Collège 3^{ème}

CAP pâtissier
(2 ans)

CAP chocolatier
confiseur
(1 an)

**BTM chocolatier
confiseur**
(2 ans)

Vous
êtes ici

Le titulaire du BTM chocolatier confiseur acquiert un niveau de qualification élevé dans le domaine de la production. Il se prépare à assumer un poste de première responsabilité. Il permet la maîtrise d'une production de haute qualité, ce qui exige une adaptation aux impératifs économiques de la direction de l'entreprise, aux contraintes de la gestion de fabrication, ainsi qu'aux règles d'organisation et d'animation d'équipe.

FORMATION :

>> Durée et domaines d'enseignement :

• En 2 ans : titulaire d'un CAP chocolatier.

Durée totale : 900 Heures

Nombre d'heures à l'ESM

1^{ère} année : 450h

2^{ème} année : 450h

>> Alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Programme de formation :

Domaine Général

- Etude de cas
- Résolution de problème
- Soutenance du mémoire
- Langue vivante

Domaine Professionnel

- Pratique professionnelle
- Technologie
- Fiche technique de fabrication.
- Etude de prix
- Evaluation des acquis en entreprise.

DÉBOUCHÉS ET ÉVOLUTION :

le titulaire du BTM, avec quelques années d'expérience, peut travailler en tant que chef de fabrication, chef d'atelier ou de laboratoire dans l'artisanat classique et spécialisé, mais également de futur responsable de poste dans les secteurs de l'hôtellerie, la restauration, les grandes surfaces, l'industrie agro-alimentaire ou responsable d'entreprise.

RECHERCHE D'ENTREPRISE :

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Haute-Garonne vous informe sur les métiers de l'artisanat et sur les formations en apprentissage. Elle vous accompagne pour la recherche d'une entreprise et la réalisation de vos démarches liées au contrat d'apprentissage.

Renseignements formations à l'ESM Muret :

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60