

# BTM CHOCOLATIER

Diplôme préparé à Belfort  
au CFA Municipal Jackie DROUET



### **Nos équipes :**

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

### **Méthodes d'enseignement :**

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers. Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat. Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

### **Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :**

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Accessibilités aux personnes en situation de handicap :**

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

**Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

**Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

**Registre d'accessibilité :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

### **Mobilité Nationale et Internationale :**

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

**Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :**

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

### **Rythme :**

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'1 semaine de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en entreprise.

### **Modalités d'accès :**

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

### **Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

### **Délais d'accès : Les rentrées :**

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en :

- Septembre pour les 1<sup>ères</sup> et 2<sup>èmes</sup> années

### **Rémunération en apprentissage :**

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

**Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :**

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

**Simulateur de calcul de rémunération des alternants :** [Simulateur](#)

### **Conditions tarifaires :**

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur.

### **Le diplôme :**

Le BTM Chocolatier Confiseur est un diplôme de la chambre des métiers et de l'artisanat de niveau 4.

Certificateur : Chambre des métiers et de l'artisanat

Date d'enregistrement de la certification : 23/05/2025

### **Durée de la formation :**

900 h d'enseignement en 2 ans

### **Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :**

RNCP 40683 – Date d'échéance au 23/05/2027

[RNCP40683 - Chocolatier-confiseur \(BTM\)](#)

### **Condition d'admission :**

Être titulaire du CAP chocolatier-confiseur

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

### **Individualisation du parcours :**

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours, pour cela, il faut prendre contact avec le Responsable Pédagogique (coordonnées ci-dessous).

**Dispositions particulières en cas d'échec (la note finale du BLOC sans NE est inférieure à 10/20) :**

Le candidat ne conserve que les notes  $\geq$  à 10/20 de chaque BLOC. Elles sont acquises pour une durée de 10 ans.

Si les 5 BLOCS de compétences sont obtenus, le titre à finalité professionnelle est obtenu.

Si certains BLOCS de compétences seulement sont obtenus **un certificat de BLOC de compétences** sera délivré au candidat.

Un BLOC validé est acquis définitivement.

Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

## Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

---

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours.

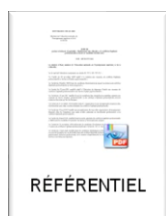
Si vous êtes titulaire d'un diplôme supérieur ou équivalent au brevet professionnel, vous pouvez demander un rendez-vous auprès du Directeur Adjoint qui individualisera votre parcours.

Des passerelles ou des équivalences (cf Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence) peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé.

Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - [cfa@mairie-belfort.fr](mailto:cfa@mairie-belfort.fr)

Référentiel de la formation :



## Présentation succincte du métier :

---

Le métier de chocolatier-confiseur se divise en grandes activités professionnelles qui consistent en l'organisation de la production, de la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie, la gestion des coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie, la mobilisation et gestion des équipes de production au quotidien, la réalisation d'une production de chocolaterie-confiserie et enfin la participation au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie

## Matières enseignées :

---

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

- D'enseignements technologiques, transversaux et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles.

## Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

---

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

## Objectifs de la formation / blocs de compétence :

---

**RNCP40683BC01 - Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie :** Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie-confiserie en prenant en compte les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité afin d'être en adéquation avec les variations et modification de consommation. Organiser les achats de la chocolaterie-confiserie en définissant les besoins en

approvisionnement, en suivant le prix des matières premières, en prenant en compte leur respect des normes environnementales afin de réaliser un bon d'achat. Organiser et gérer les stocks et approvisionnement en réceptionnant les produits, en vérifiant leur conformité lors de la livraison, en utilisant les outils/logiciels adéquats et en assurant leur conditionnement dans le respect des règles d'hygiène.

**RNCP40683BC02 - Gérer les couts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie :** Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrents afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser. Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production. Proposer à la direction de la chocolaterie-confiserie un prix de vente à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire.

**RNCP40683BC03 - Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien :** Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant. Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en transmettant les consignes de travail et en répartissant les tâches entre les collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés par sa direction afin de fixer les priorités de production de chacun. Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, leur respect des règles de sécurité et d'hygiène en identifiant leurs motivations et/ou leurs freins, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour atteindre les objectifs fixés. Échanger avec les équipes au moyen des techniques de communication en les maintenant motivés sur des objectifs de production ou en les appuyant sur une éventuelle gestion des imprévus, en les sanctionnant si besoin afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente.

**RNCP40683BC04 - Réaliser une production de chocolaterie-confiserie :** Maîtriser le choix des matières premières en contrôlant la qualité des produits et en analysant le coût des différents fournisseurs pour optimiser le rapport qualité-prix de la fabrication souhaitée. Réaliser ses propres masses de base en respectant la température et la durée en fonction de la recette, en surveillant le refroidissement, en réalisant la finition du produit, en stockant de manière adaptée le produit de base afin d'assurer la garanti de la qualité du produit (fraîcheur, saveur, meilleure conservation). Réaliser une conservation et/ou un stockage d'un produit en prenant en compte les facteurs de la dégradation, la protection et l'isolation, en contrôlant la rotation des stocks et en réalisant la pasteurisation afin de stabiliser le produit fini ou semi-fini et garantir sa qualité. Superviser la réalisation de cuissons courantes et/ou spécifiques en s'appuyant sur les recettes et techniques adéquates, en veillant aux réactions chimiques de certains adjuvants et en contrôlant l'application des règles de sécurité de son équipe afin que la cuisson se déroule dans les meilleures conditions. Transformer les masses de base en produits semi-finis ou finis en respectant les étapes du mélange, en mettant en œuvre les techniques de coulage et en veillant au tempérage et au refroidissement par cristallisation afin d'optimiser la qualité de texture et la saveur du produit. Assurer la mise en valeur des produits en utilisant les matériels dédiés, les techniques de finition appropriée, en respectant les principes esthétiques et en réalisant un emballage afin d'optimiser leur présentation (qualité visuelle, attrait et suscite le désir de consommer).

**RNCP40683BC05 - Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie :** Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence. Participer à la mise en valeur des produits mis en vente en rédigeant les fiches commerciales destinées au personnel de vente, en proposant des emballages adaptés, un présentoir, en décrivant les particularités et qualité des productions, en renseignant sur les fournisseurs, les allergènes, les temps et conservation des produits afin de

renseigner et développer sa clientèle. Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique. Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final. Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle.

## Modalités d'évaluation :

Examen ponctuel

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

BLOCS DE COMPETENCES	Coefficients	Notes éliminatoires	Durées maximales
<b>BLOC 1 – Organiser la production, la gestion des achats et des stocks d'une chocolaterie-confiserie</b>			
1.1 - Bon d'économat	0,50	-5	3h00
1.2 - Technologie - Hygiène	1	-10	2h30
<b>BLOC 2 – Gérer les coûts de production-fabrication d'une chocolaterie-confiserie</b>			
2.1 - Fiche technique – Etude de prix	-	-10	1h30
<b>BLOC 3 – Mobiliser et gérer les équipes de production au quotidien</b>			
3.1 - Etude de cas	2	-5	3h00
3.2 - Langue étrangère - Epreuve orale			
Préparation	0,50	-5	0h10
Présentation orale			0h20
3.3 - Langue étrangère - Epreuve écrite	0,50		1h00
<b>BLOC 4 – Réaliser une production de chocolaterie-confiserie</b>			
4.1 - Pratique	1	-10	17h00
<b>BLOC 5 – Participer au développement de la commercialisation des produits du laboratoire de chocolaterie-confiserie</b>			
5.1 - Acquis en entreprise	1	-10	
5.3 - Soutenance de mémoire	2	-5	0h30
5.4 - Résolution de problèmes			
Préparation	1	-5	0h30
Présentation orale			0h30

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Pour obtenir la certification BTM Chocolatier-confiseur (niveau 4) le candidat doit acquérir l'ensemble des 5 blocs de compétences et les modalités d'évaluation inhérentes à chaque bloc de compétence.

Le candidat doit également valider les évaluations transverses suivantes :

- Mémoire (objectifs, présentation de la méthode adaptée pour rechercher et traiter l'information, capacité de synthèse de l'information recueillie et pertinence de l'analyse réalisée, lisibilité et qualité de la présentation) et soutenance de mémoire (présentation, questions et échanges entre le candidat et les membres du jury)
- Études de cas : Le candidat est évalué sur la gestion, la communication, la lecture de tableaux comptables, le management et l'animation d'équipe, le calcul de coûts, les tableaux d'amortissement.

## Débouchés professionnels :

---

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

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.

## Poursuite d'études :

---

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

BTM pâtissier-confiseur-glacier

Brevet de maîtrise (BM) chocolatier confiseur glacier traiteur

Cette liste n'est pas exhaustive.