

# BREVET DE MAITRISE

## • Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur

### BM - Niveau 5 - Professionnel hautement qualifié

RNCP35966

Date de décision : 02/03/2020

Certificateur : CMA France

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/35966/>

Version février 2025

#### Aptitudes & objectifs :

- Le pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur doit produire bon, beau et rentable, maîtriser son image et son positionnement, sans hésiter à diversifier ses activités (salon de thé, atelier de pâtisserie, ...) et nouer des partenariats (sous-traitance, gestion d'événements...) pour répondre aux besoins d'événementiels des particuliers, des administrations, des entreprises, clés de réussite et de pérennité de son entreprise.

#### Formation :

Bloc de compétence 1 : Gérer la production du laboratoire

Bloc de compétence 2 : Concevoir la production du laboratoire

Bloc de compétence 3 : Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

Bloc de compétence 4 : Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur

Bloc de compétence 5 : Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacierie-traiteur



#### Perspectives métiers :

- Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur hautement qualifié, chef pâtissier, chef d'entreprise artisanale, porteur de projet de création ou de reprise d'entreprise, ou salarié chef d'équipe, chef de laboratoire, responsable de magasin

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Ponctuel

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins - Conseils de classe individuels semestriels - Cahier de liaison - Visites en entreprise

Accessibilité ou possibilité d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'études : insertion dans la vie professionnelle

Prérequis : Etre titulaire d'un BP ou BTM dans le domaine de la pâtisserie

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise

Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

**Durée :**  
420h par an (2 ans)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA

**Tarifs :**  
À partir de 15.00€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact CMA Formation Tarbes :**  
Maïko Feig - apprentissage  
m.feig@cma65.fr  
05 62 44 11 88

Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88

## Les + de la formation à CMA Formation :

- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- WorldSkills, MAF
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

BM



BTM



CS



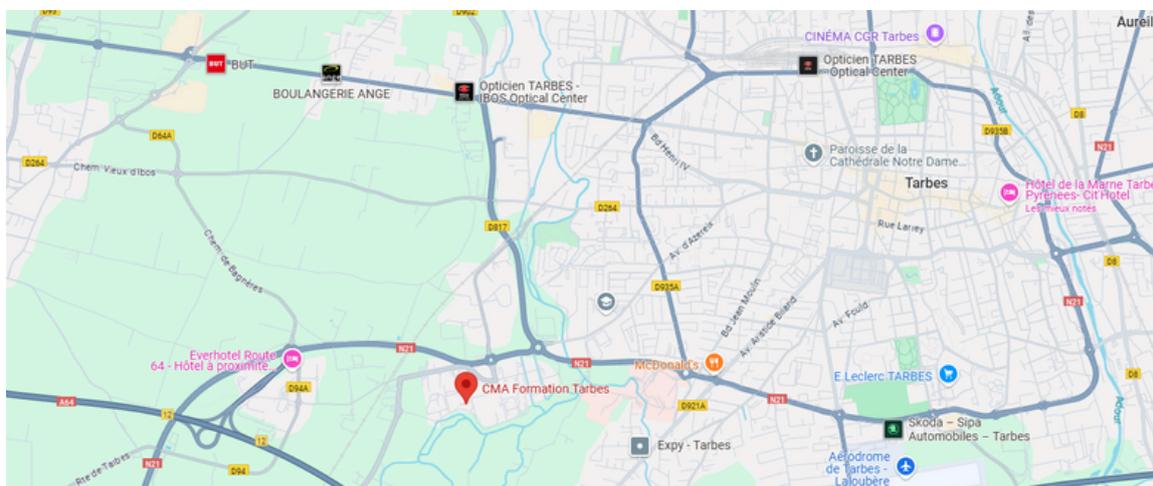
CAP



**Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest**

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



Version février 2025

**CMA FORMATION**

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes  
edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88  
SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031

