

Chocolatier confiseur (BTM)

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 1906430F — Mise à jour : 15 août 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Contenu

Objectifs

Le titulaire du BTM maîtrise parfaitement les techniques de fabrication des chocolats, des bonbons et de la confiserie, mais surtout, il peut être chef de fabrication, diriger une entreprise et former des apprentis. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau 4 de la Chambre des métiers. Elle est ouverte aux titulaires d'un CAP chocolatier. Le BTM permet de se présenter au concours du meilleur ouvrier de France.

Programme

Après une formation, la délivrance de la certification repose sur un examen terminal comprenant 2 composantes

1) Composante production : sur la base d'une production de chocolaterie, confiserie, le candidat devra prévoir les approvisionnements nécessaires à sa réalisation, en déterminer le coût de production et procéder à sa fabrication.

- Étude technologique liée à l'activité
- Évaluation des acquis pratiques en entreprise (seulement pour les apprentis) réalisation d'un book, les Tableaux d'Appréciation des Compétences

2) Composante transversales :

- Étude de cas concernant la faisabilité d'un projet
- Résolution de problèmes appliqués à la fonction production
- Étude professionnelle et entretien technique oral
- Épreuve orale d'Anglais à partir d'un texte à caractère professionnel

Le titre est délivré aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire.

Par la voie de la validation des acquis de l'expérience

La délivrance de la certification repose sur la production d'un dossier de preuves et sur un entretien avec un jury VAE.

Le dossier de preuves rempli par le candidat est organisé par domaine de compétences.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Liste des certifications

Chocolatier-confiseur (BTM)

Code RNCP : 36049

Métiers associés

D1104 — Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1614215	Présentiel	Ploufragan	25/08/2024	04/07/2026

Source : GREF Bretagne #1906430F