

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

# MÉTIERS DE BOUCHE

## BTM CHOCOLATIER CONFISEUR

*"Je suis habile, précis et j'ai un côté créatif et artistique..."*

### PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

### PREREQUIS

#### Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP Chocolatier.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 800 heures sur 2 ans maximum.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 15 alternants en moyenne.

### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de chocolaterie équipé.

Centre de ressources et de documentations.

Salles informatiques.

Participation au salon du chocolat de Lyon, en lien avec des créateurs de vêtements, intervention de fournisseurs et partenaires.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

### NATURE DU DIPLOME

Diplôme de niveau 4, délivré à la fin des deux ans de formation RNCP 36049.

Nom du certificateur : CMA France

Date de début certification : 24/11/2024

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Examen en fin de formation.

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### **Organiser et préparer :**

- Participer à la prévision des besoins
- Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au conditionnement et au stockage des matières premières
- Identifier et préparer les matières premières pour la production
- Sélectionner les matériels et les outillages adaptés
- Organiser son poste de travail pour une production donnée,
- Identifier et préparer les matériels et les produits d'entretien
- Organiser la fabrication
- Gérer les coûts de production

#### **Réaliser :**

- Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières
- Réaliser des produits de chocolaterie
- Confectionner des confiseries
- Réaliser des pièces commerciales et artistiques en chocolat
- Conditionner et stocker les produits semi-élaborés et les produits finis
- Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux

#### **Contrôler, apprécier :**

- Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison
- Contrôler l'état des stocks des matières premières, des produits semi-finis et finis
- Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production
- Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage

## MATIERES ENSEIGNEES

- Production
- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe (étude de cas)
- Réglementation, étiquetage
- Mémoire
- Informatique
- Langue vivante professionnelle (anglais)
- Technologie professionnelle
- Arts appliqués

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

Le titulaire de la certification est un chocolatier-confiseur qualifié, qui après quelques années (3 à 5 ans) d'expérience peut devenir un chef, responsable de laboratoire, de pôle, de chocolaterie...

Le titulaire de la certification a une autonomie totale dans l'activité de production : son organisation et la gestion de la production en laboratoire.

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année.  
Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.  
Le calendrier sera fourni après inscription définitive.  
Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation.  
Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## HÉBERGEMENT

### OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.

-Un accès Wifi gratuit.  
-Un espace détente /salon télévision à chaque étage.  
-Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
  - 1 cafétéria,
  - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

**Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



La Région  
Auvergne-Rhône-Alpes

## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT - Rubrique Taux et Ratios.

