# BM - Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur

> Développez votre expertise en pâtisserie, chocolaterie, confiserie et glacerie pour piloter l'activité et développer l'entreprise artisanale

- **Apprentissage**
- **BM - Pâtissier - Chocolatier - Confiseur - Glacier - Traiteur**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1 à 2 ans
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

## Objectifs

- CRÉER, PROMOUVOIR et GÉRER une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- DÉFINIR l'offre commerciale de l'entreprise et la politique tarifaire applicable aux fabrications et aux prestations de l'entreprise
- CONCEVOIR des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels
- RECRUTER, superviser et organiser le travail des salariés et des apprentis

## Tout savoir sur l'accompagnement

### Contenu

- BC01 - Gérer la production du laboratoire
- BC02 - Concevoir la production du laboratoire
- BC03 - Créer et gérer une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- BC04 - Commercialiser les produits de l'entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur
- BC05 - Gérer les ressources humaines d'une entreprise de pâtisserie-chocolaterie-confiserie-glacerie-traiteur

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

## Certification et diplôme

**Diplôme :**
BM PÂTISSIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER-TRAITEUR

**Niveau :**
Niveau 5 (ex. : BTS - BM)

**Certificateur :**
CMA France Date d'enregistrement : 15/10/2021

**Débouchés :**
Le titulaire de la certification peut exercer des fonctions à haute qualification telles que chef de laboratoire ou chef pâtissier dans divers secteurs d'activité (boulangerie-pâtisserie, restauration, tourisme, industrie agroalimentaire dans les services de recherche et développement,...

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

**Poursuite d'études :**
L'objectif du BM est l'entrée dans la vie active. Il est possible de poursuivre ses études sous réserve d'être titulaire d'un Bac, vers :

- Licence professionnelle management et gestion des organisations
- Licence professionnel métiers de l'entrepreneuriat

## Organisation et modalités

**Pour qui :**
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

**Accès :**
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation
- **Prérequis :** BTM Pâtissier-confiseur-glacier-traiteur

**Déroulement :**
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 496 heures par an
- Possibilité d'adapter la durée selon votre profil

**Accessibilité :**

- Un **référent handicap** vous accompagne dans l'analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

**Modalités d'évaluation :**

- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

## Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 21 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

## Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/bm-patissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur-for-01005**

---

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 12/11/2026. Date d'impression de ce document : 23/11/2026.

**Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.**

**Téléphone : 3006**