

BTM

Pâtissier



Compétences globales

L'objectif global de la formation Brevet Technique des Métiers est de permettre aux salariés de garantir dans leur métier, une production de haute qualité.

Celle-ci se caractérise par son degré d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique, tenant compte de l'évolution du métier, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.

L'enjeu de cette formation est donc d'assurer la pleine maîtrise de l'activité de production, tout en rendant celle-ci cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise.

Objectifs de formation

Production

- Organiser, réaliser et superviser l'ensemble de la fabrication
- Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale
- Veiller à la qualité des produits fabriqués

Innovation - commercialisation

- Adapter les produits/services pour répondre aux besoins et motivation du client
- Analyser les évolutions des produits, des modes de distribution en fonction de l'évolution du comportement des consommateurs
- Apprécier la qualité d'un produit telle qu'elle est perçue par un client

Gestion des coûts de fabrication

- Calculer le coût de fabrication du produit
- Gérer les stocks
- Optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts de fabrication

Organisation du travail

- Connaître les objectifs et indicateurs de la production attendue
- Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs fixés
- Assurer le suivi et contrôler ses réalisations personnelles et celles de son équipe

Animation d'équipe

- Gérer les conflits - Motiver les hommes
- Faire progresser les performances des collaborateurs

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

DOMAINE PROFESSIONNEL

Technologie

Bon d'économat

Étude de prix

Pratique

Évaluation des acquis pratiques

en entreprise par le chef d'entreprise (TAC et book)

DOMAINE TRANSVERSAL

Étude de cas

Résolution de problèmes de production :

- Préparation

- Présentation

Soutenance de mémoire

Langue étrangère: Anglais

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / institut pédagogique
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adaptée au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.





Qualités requises

- ◆ Attentif et minutieux
- ◆ Bonne résistance physique
- ◆ Rigueur et organisation
- ◆ Autonomie
- ◆ Aisance manuelle
- ◆ Créatif

Prérequis

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).

Le Brevet Technique des Métiers Pâtissier est ouvert aux candidats titulaires:

- CAP Pâtissier + CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Pâtissier + MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiseries spécialisées
- Bac Pro alimentation option pâtisserie

Les candidats au BTM Pâtissier doivent obligatoirement retirer un dossier de candidature avant le mois de mai auprès de l'IFP 43.

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

L'IFP 43 accompagne les entreprises dans la rédaction du projet et du contrat d'apprentissage.

Délai d'accès:

Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.

Entrée: fin septembre-début octobre

Sortie: juin

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Brevet Technique des Métiers Pâtissier:

- Accès direct à l'emploi
 - ◆ A l'issue de la formation
Responsable de production
 - ◆ A moyen terme :
Responsable de laboratoire
Artisan
- Poursuite d'étude
 - ◆ BM Pâtissier

Infos pratiques



Public cible:

Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et déjà titulaire de diplôme dans la pâtisserie.



Diplôme:

BTM, niveau 4.



Type de formation:

Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.



Durée:

2 années de formation dont 840h en centre et 2450h en entreprise (base 35h semaine).



Tarif:

Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (opérateurs de compétences)



Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information



Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00
Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr