

PÂTISSIER

Brevet Technique des Métiers

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



Conditions d'admission

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Le Brevet Technique des Métiers pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, traiteur est ouvert aux candidats titulaires:

- CAP Pâtissier + CAP chocolatier
- CAP Pâtissier + MC pâtissier, glacier chocolatier, confiseur
- 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 n'est définitive qu'après validation du dossier de candidature et signature d'un contrat d'apprentissage.

Modalités d'alternance

La formation à l'IFP 43 s'étend de septembre à début juillet.

Le rythme d'alternance est d'une semaine en centre de formation et deux semaines en entreprise.

La durée initiale de la formation est de 24 mois.

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaire du BTM 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*
 - ◆ *BGEA*
 - ◆ *BM Pâtissier*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

Domaine professionnel

- *Technologie*
- *Bon d'économat*
- *Etude de prix*
- *Pratique*
- *Evaluation des acquis pratiques en entreprise par le chef d'entreprise*

Domaine transversal

- *Etude de cas*
- *Résolution de problème de production*
- *Soutenance de mémoire*
- *Langue étrangère: anglais*

Plus d'information

www.ifp43.fr



Institut de Formation Professionnelle 43

Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

Les Yssets 43370 Bains - Tél. : 04 71 57 98 00

Fax : 04 71 57 53 06 - contact@ifp43.fr

