

BTM PATISserie CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

➤ **Présentation du métier - Secteur : Alimentation**

Le (la) titulaire du BTM organise son travail et celui de ses collaborateurs, pour optimiser la gestion de la production, adapter sa production en fonction de la demande du client et du marché, il peut envisager des évolutions de produit pour mieux répondre aux goûts du client. C'est un gestionnaire, voire un chef d'entreprise.

➤ **Les compétences entrepreneuriales**

Approfondir et acquérir des savoir-faire :

- Pâtes de base
- Fours secs, fours frais
- Traiteur
- Pièces montées fantaisies
- Chocolat
- Entremets et petits gâteaux
- Décors
- Réaliser un bon d'économat ou calculer le prix de revient de production
- Glaces

➤ **Perspectives d'évolution**

Le BTM permet de devenir chef de production ou même chef d'entreprise.

➤ **Entreprise d'accueil**

Il (elle) exerce au sein d'une restauration familiale ou collective, de laboratoires de fabrications agro-alimentaires. Il exerce le plus souvent debout il (elle) travaille en équipe

➤ **Les activités du métier**

- Prévoir tous les éléments nécessaires à la fabrication
- Organiser, réaliser et superviser l'ensemble de la fabrication.
- Prévoir et / ou choisir les matériels, les matières premières nécessaires à la réalisation et à l'optimisation de la production.
- Concevoir une ou des adaptations de produits ou services pour répondre aux besoins et motivations d'un client, ou aux évolutions des comportements des consommateurs.
- Organiser son équipe de travail et son poste de travail
- Réaliser ses recettes
- Contrôler, dresser et envoyer les assiettes dans le respect des consignes
- Nettoyer sa cuisine
- Assurer le suivi et contrôler ses réalisations personnelles et celles de son équipe pour garantir l'atteinte de l'objectif.
- Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs fixés et leurs indicateurs (qualité, délais ...).
- Gérer les conflits
- Motiver les hommes
- Faire progresser les performances des collaborateurs
- Etre capable d'écouter un collaborateur lors d'un entretien pour identifier ses motivations et ses freins, dans l'exercice de son activité professionnelle.

➤ **Equivalence/Passerelle**

Pas d'équivalence

Passerelle : BTM chocolatier – BTM glacier

BTM PATISserie CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Objectifs

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production dans une entreprise (second du chef d'entreprise dans les grandes pâtisseries). Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Il assure alors selon la taille de la pâtisserie le travail de la fabrication à la gestion. Cette formation est sanctionnée par un diplôme de niveau IV de la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Contenu de la formation

Enseignement Professionnel :

- Anglais
- Gestion des coûts
- Commercialisation

Enseignement Général :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle Bon économe étude de prix
- Etude de cas- Résolution de problèmes
- Soutenance de mémoire

Modalité de déroulement

- Présentiel.

Modalité pédagogique

- Salles balisées, salles aménagées, salles informatiques et plateaux techniques (Laboratoire et ateliers)

Modalité d'évaluation

- Devoirs surveillés
- Evaluations semestrielles et ponctuelles
- Dossier Technique
- Etudes de cas
- Examen blancs
- Oraux.

Coût de la formation

Gratuit pour les apprentis de 16 à 29 ans. Prise en charge des coûts par l'OPCO suivant la branche professionnelle. Coût moyen : 5 997,50 €/ an

Indicateurs de résultats

Taux de réussite à l'examen
40%

Taux d'insertion Professionnelle
100%

Taux de poursuite d'études

Valeur Ajoutée
(Taux d'insertion dans le métier visé des diplômés)
100%

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

Durée de la formation

- 2 ans (avec possibilités de valider un/ou des blocs de compétences).

Admission

- Etre âgé(e) de 16 ans à 29 ans révolus
- Accessible après un BAC PRO Pâtissier et une MC Pâtisserie

Modalité d'inscription

- Retrait de dossier tout au long de l'année, après participation obligatoire à la réunion d'information.

Rythme/Nombre d'heures

- Alternance : 1 semaine au CFA / 1 semaine en entreprise
- En centre : 1ère année : 525 h
2ème année : 630 h

Nombre d'apprentis en 2024
5

Taux de satisfaction 2024
67%

Taux de rupture des contrats d'apprentissage
25 %

Taux d'interruption en cours de formation
13 %

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN SAINT AGATHE » :

c.palain-saint-agathe@cma-martinique.com

OU

0696 02 28 39