



☀ 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
- Glaces
- Entremets et petits gâteaux
- Décors
- Réaliser un bon d'économat ou calculer le prix de revient de production

☀ 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.

