EN SAVOIR PUS

FORMATION

DIPLÔME

BTM pâtissier confiseur glacier traiteur (diplôme de niveau 4)

Code RNCP : 35151

Le titulaire du BTM est le chef de laboratoire de la pâtisserie disposant d'un haut niveau de compétences, entre exécution, production et coordination d'équipe, dont les acquis de la formation renforcés par l'expérience professionnelle lui permettront d'acquérir la vision globale et responsable de son activité.

Conditions d'accès/Prérequis :

La certification de pâtissier-confiseur-glacier-traiteur (BTM) est accessible aux titulaires d'un niveau 3 dans le domaine :

- CAP de pâtissier et une mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou en traiteur ;
- CAP de pâtissier et un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie, exclusivement ;
- CAP de pâtissier et un an d'expérience professionnelle en tant que salarié en pâtisserie, chocolaterie, glacerie ;
- BTM de chocolatier-confiseur ou glacier.

Pour les titulaires d'un Baccalauréat Professionnel (option pâtisserie) : une année supplémentaire en CAP connexe chocolaterie ou glacerie exclusivement ; ou mention complémentaire (MC) en pâtisserie, ou en chocolaterie, ou en glacerie-confiserie, ou ²en traiteur.

Durée de la formation :
2 ans, à raison de 424 heures par an réparties sur 12 semaines

Dates de démarrage de la formation :
de fin août à novembre (nous consulter)

Programme de formation

RNCP35151BC01 : Organiser la production du laboratoire

- Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits
- Ordonnancer la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes
- Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication
- Elaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire
- Evaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire
- Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks, ...) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire
- Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications
- Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu
- Mettre en œuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production

RNCP35151BC02 : Gérer les coûts de production-fabrication

- Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/ matériel/équipement selon la recette à réaliser
- Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production
- Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au 04 66 62 80 30.

L'alternance s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine
Effectif : 12 stagiaires
Rémunération par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge
Aucun frais de scolarité pour l'apprenant.
Tarif : 15€ de l'heure

Modalité pédagogique : formation en présentiel
Méthodes pédagogiques mobilisées : expositive, démonstrative, pédagogie active
Moyens pédagogiques : l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

Modalités d'évaluation durant la formation : formative, sommative
Modalité d'évaluation à l'issue de la formation : examen final

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2

© Photos : Shutterstock - Ne pas jeter sur la voie publique Conception graphique et impression : CMA du Gard

MAJ-DO-COM-PLA- 098-Version 1 du 23-03-15

EN SAVOIR PUS

FORMATION

DIPLÔME

RNCP35151BC03 : Animer et gérer une équipe au quotidien

- Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun
- Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaires recrutements saisonniers à réaliser le cas échéant
- Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes afin de garantir l'activité quotidienne fixée par le chef d'entreprise
- Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour contrôler l'atteinte des résultats ainsi fixés
- Animer les équipes du laboratoire et de la boutique en identifiant les motivations et freins des collaborateurs dans l'exercice de leur activité, et y apporter des réponses adaptées, pour les impliquer davantage à la tâche
- Echanger avec les équipes au moyen des techniques de communication pour les motiver sur la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente

RNCP35151BC04 : Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur

- Distinguer les procédés de fabrication de l'ensemble des pâtes, crèmes, sauces, masses et des différents appareils en fonction de la production à réaliser en maîtrisant les modes de conditionnement et de conservation pour obtenir le résultat attendu
- Préparer la pâte et les garnitures en contrôlant la densité, l'équilibre et l'homogénéité des mélanges ou appareils
- Programmer l'ordre de cuisson des produits en choisissant une température et un temps de cuisson afin de respecter les cycles de transformations des produits qui s'opèrent durant la cuisson
- Conditionner le produit fabriqué en relevant la qualité des produits et en la contrôlant à tous les stades de la production pour garantir les qualités de dégustation au client
- Détailler avec justesse un produit ou une masse en utilisant les outils professionnels adéquats pour le/la décliner en portion régulière
- Mettre en température les recettes en distinguant les étapes de réalisation/fabrication afin de garantir la conformité des produits
- Assembler les productions réalisées préalablement à l'aide d'un moule ou à main levée afin de respecter la qualité visuelle et l'équilibre des composants du produit fini
- Réaliser la finition des décorations en soignant la présentation des produits finis pour être mis en valeur lors d'un buffet, cocktail, réception

RNCP35151BC05 : Développer la commercialisation des produits du laboratoire

- Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence
- Aménager la boutique et le lieu de vente en décorant la vitrine et l'espace d'accueil pour mettre en valeur les produits mis à la vente et les services nouvellement proposés à la clientèle du commerce
- Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente en décrivant les particularités et qualité des productions pour renseigner la clientèle
- Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final
- Favoriser la fidélisation de la clientèle en organisant des animations commerciales afin de pérenniser le portefeuille client
- Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique
- Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle
- Innover au sein du laboratoire en privilégiant les équipements, matériels de fabrication et matériaux écoresponsables pour limiter la consommation excessive de ressources et améliorer la gestion des déchets
- Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation en les proposant à la clientèle à un prix de vente réduit afin de limiter le gaspillage et contribuant à renouveler l'image de marque et le positionnement du commerce.

© Photos : Shutterstock - Ne pas jeter sur la voie publique Conception graphique et impression : CMA du Gard

MAJ-DO-COM-PLA- 098-Version 1 du 23-03-15

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
www.cma-gard.fr

Tél : 04 66 62 80 30
Fax 04 66 62 80 37
Courriel : cfa@cma-gard.fr

Institut Régional de Formation des Métiers de l'Artisanat (IRFMA 30/CFA)
de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (Site du Gard)
904 Avenue Maréchal Juin
30908 Nîmes Cedex 2