

BTM

Brevet Technique des Métiers

Pâtissier confiseur glacier traiteur

par la voie de l'apprentissage

Le Brevet Technique des Métiers « **Pâtissier confiseur glacier traiteur** » est un titre national de niveau IV se préparant dans le cadre d'un **contrat d'apprentissage de deux années**.

Formation

Objectif

- Etre capable d'assurer une production de haute qualité
- Préparer aux fonctions de chef d'équipe, chef de laboratoire.

Public visé

Jeunes de moins de 26 ans titulaires d'un CAP Pâtissier et :

- soit d'une mention complémentaire (chocolaterie, boulangerie, cuisine, ...)
- soit justifiant d'une année de pratique professionnelle en pâtisserie ou boulangerie ou glacierie ou chocolaterie ou cuisine
- soit d'un CAP connexe (chocolaterie, boulangerie, cuisine, ...).

Jeunes de moins de 26 ans titulaires d'un BAC PRO alimentation (option pâtisserie).

Rémunération

Rémunération selon la réglementation en vigueur.

Structure de la formation

Production

Acquérir des savoirs et savoir-faire professionnels pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.

Innovation et commercialisation

Adapter ses méthodes de travail en fonction de la demande du client et du marché.

Gestion des coûts

- Cerner les composants des coûts.
- Identifier les coûts dans une situation définie.
- Optimiser la gestion des coûts.

Organisation du travail

Organiser son travail et celui de ses collaborateurs pour optimiser la gestion de l'activité.

Animation d'équipe

Mobiliser les hommes et développer leurs capacités.

Langue étrangère

Utiliser des structures simples d'expression dans une langue étrangère et maîtriser un vocabulaire technique de base.

Lieux de formation

CFA Eschau

21 rue des Fusiliers Marins

67114 **ESCHAU**

Tél. 03.88.59.00.80 — Fax. 03.88.59.00.76

CFA « Centre Alsace Marcel Rudloff »

23 rue d'Agen

68000 **COLMAR**

Tél. 03.89.21.57.40 — Fax. 03.89.23.99.44

Organisation formation

Démarrage de la formation :

septembre

Durée de la formation :

880 heures minimum réparties sur 2 ans

Rythme de l'alternance :

Selon les CFA.

Animation pédagogique :

Formation en groupe sous la conduite d'une équipe de formateurs, généralistes et professionnels, pour mieux relier l'ensemble des enseignements au métier et à l'entreprise.



Chambre de Métiers d'Alsace

Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Pâtissier confiseur glacier traiteur

Brevet Technique des Métiers

Modalités d'évaluation

Une évaluation des acquis en entreprise

Un mémoire de recherche d'informations juridiques ou réglementaires appliquée à une situation de production

Des épreuves terminales :

- Epreuves pratiques et technologiques professionnelles
- Une étude de cas concernant la fonction de production dans sa globalité (écrit)
- Un exercice de résolution de problèmes appliqué au métier (oral)
- Une épreuve de langue étrangère (oral)

Organisation professionnelle

Fédération des Pâtissiers d'Alsace

UCA du Bas-Rhin 2 allée d'Oslo

67300 SCHILTIGHEIM

Tél. 03.88.26.16.17 – Fax 03.88.26.00.45 - uca67@wanadoo.fr



*Fédération des Pâtissiers
d'Alsace*

Contacts

Renseignements et inscription à la CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

Service « Jeunes et Entreprises »

Bas-Rhin : Tél. **03.88.19.55.81** — je.bas-rhin@cm-alsace.fr

CMA - Espace Européen de l'Entreprise

30 avenue de l'Europe

67300 Schiltigheim

Colmar : Tél. **03.89.20.84.50** — je.colmar@cm-alsace.fr

CMA - 13 avenue de la République - CS 20044

68025 Colmar Cedex

Mulhouse : Tél. **03.89.46.89.00** — je.mulhouse@cm-alsace.fr

CMA - 12 boulevard de l'Europe - BP 3007

68061 Mulhouse Cedex

www.cm-alsace.fr
www.facebook.com/CMAAlsace