

BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Formation diplômante / en alternance. Code ROME : D1104



LOT



OBJECTIFS ET CAPACITÉS :

Autonome dans la production, le pâtissier participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs. C'est un professionnel polyvalent qui **excelle en pâtisserie** et est aussi compétent pour produire des **produits de confiserie, glacierie, traiteur** courants. Il assure la fabrication des produits destinés à la vente en magasin et prend en charge les commandes exceptionnelles pour des buffets, cocktails...

Il **coordonne l'activité des équipes** du laboratoire, contrôle l'avancement des fabrications (respect des délais) et surveille la qualité de l'exécution. Il veille au respect des normes sanitaires des produits tout au long de la production et s'assure de la sécurité individuelle et collective des personnels dans le laboratoire. Proche collaborateur du chef d'entreprise, il participe activement à la commercialisation des produits de pâtisserie et est force de proposition en matière d'innovation technique et gustative.

DURÉE :

2 ans, soit 840 heures

ALTERNANCE :

1 semaine au CFA, 2 semaines en entreprises

PRÉREQUIS :

Etre titulaire de la MC Pâtisserie glacierie choco. confiserie spé.

ADMISSION :

Entrée permanente dans le cursus.

En apprentissage : Après signature du contrat avec l'employeur, de la convention CFA/Employeur et de l'accord avec l'OPCO, l'apprenti est inscrit à l'Ecole des Métiers.

En formation continue : après une information sur les différentes modalités d'accès à la formation, un entretien avec l'équipe pédagogique et un positionnement

POURSUITES :

➡ BM Pâtissier confiseur glacier traiteur, niveau 5 (2 ans)

ÉVALUATION :

Formation sanctionnée par un examen final de niveau 4 : BTM Pâtissier conf glac traiteur
Des évaluations type examen ont lieu régulièrement au cours de l'année.

ACCESSIBILITÉ :

Les locaux de l'Ecole des Métiers sont accessibles aux personnes handicapées.
Un référent handicap est nommé pour l'accompagnement.

CONDITIONS TARIFAIRES :

Coût total : 0000 €

Le prix de cette formation peut faire l'objet d'une prise en charge totale ou partielle par un financeur de la formation selon votre situation et votre statut.

81,87% de réussite
aux examens

85,70% d'insertion
professionnelle

PROGRAMME :

- Domaine professionnel
- Innovation et commercialisation
- Gestion des coûts de fabrication
- Organisation du travail
- Animation d'équipe
- Langue vivante professionnelle

MODALITES DE LA FORMATION :

Formation en présentiel. Le livret d'apprentissage /de stage est rempli à chaque période et assure la relation école/entreprise pendant l'année.
Certains cours sont proposés en e-learning.
Suivi administratif et pédagogique sur la plateforme Net-Yparéo.

MOYENS HUMAINS :

Formateurs spécialisés de l'entreprise artisanale. Les enseignants de l'Ecole des métiers se forment régulièrement aux différentes exigences réglementaires que requiert leur profession : pédagogie, sécurité, hygiène, perfectionnement professionnel, etc.
Au sein du Point Jeunes, une tutrice socio-éducative est chargée d'accompagner les apprenants dans leurs démarches socio-éducatives. C'est aussi un lieu privilégié d'écoute et d'aide.
L'animatrice du centre de ressources est également référente mobilité pour les apprenants souhaitant vivre une expérience professionnelle à l'étranger.
Du personnel de Vie Scolaire veille également au maintien de la discipline et au respect du règlement intérieur.
L'équipe administrative assure le suivi complet de la scolarité de l'apprenant, en relation étroite avec l'OPCO dont dépend la formation.

MOYENS MATÉRIELS :

Les travaux pratiques se déroulent dans le laboratoire dédié, au sein du pôle Alimentaire de l'Ecole des Métiers.
Une salle de classe est destinée aux cours d'enseignements professionnels et théoriques. La salle est équipée d'un vidéoprojecteur, comme toutes les salles de cours de l'Ecole des métiers.
L'école est également dotée d'un centre de ressources, d'un laboratoire informatique et d'un centre d'hébergement qui facilite l'accès à la formation des stagiaires les plus éloignés.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES :

Taux de rupture : 000%
Poursuite d'étude en BM : 000%
Pourcentage d'apprenants partis en mobilité : 000%

CONTACTS :

Admission / Contacter la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Lot au 05.65.35.13.55 – edm@cm-cahors.fr
Renseignements à l'Ecole des Métiers du Lot : 05.65.53.21.00 – edm46@cm-cahors.fr

ECOLE DES METIERS DU LOT

Rue Saint Ambroise – 46000 Cahors – T : 05 65 53 21 00 – F : 05 65 53 21 05
www.edm-cahors.fr – edm46@cm-cahors.fr – SIRET : 184 600 039 000 38



Soutenir les compétences

