

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM)

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS

Accueil
05.55.20.75.20

Accès à la formation

Publics visés :

Demandeur d'emploi
Jeune de moins de 26 ans
Personne handicapée
Actif(ve) non salarié(e)
Élève sous statut scolaire

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

* Avoir entre 16 et 29 ans révolus 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 en traiteur.

Prérequis pédagogiques :

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 en traiteur.

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

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. Activités visées : Organiser la production du laboratoire Gérer les coûts de production-fabrication Animer et gérer une équipe au quotidien Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-viennoiserie, confiserie-chocolaterie, glacerie et traiteur Développer la commercialisation des produits du laboratoire

Contenu et modalités d'organisation

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 Ordonner 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 Élaborer 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 Évaluer 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 (tableau, 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'aléa constaté sur la production 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

...

Durées de la formation *900h en cours du jour

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Mixte

Validation(s) Visée(s)

Pâtissier confiseur glacier traiteur (BTM) - Niveau 4 : Baccalauréat (Niveau 4 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BM PATISSIER

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00259834	du 03/01/2022 au 28/06/2024	(19)	EIMCL 13 VENTS			  

00340563	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00345580	du 02/01/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS		
00345565	du 02/08/2023 au 16/07/2025	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00374366	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		
00374369	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00374370	du 15/07/2024 au 15/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00534063	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00534062	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS	Non éligible	
00534064	du 11/07/2025 au 09/07/2027	(19)	EIMCL 13 VENTS		