

EN SAVOIR PLUS

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 :

Apprentissage

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

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.

Autres publics : contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

Délais d'accès : en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter.

➤ DÉROULÉ

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)

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

Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

Tarif : 15€ de l'heure

➤ MODALITÉS

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

➤ 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

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

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 première) 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'aléa 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

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 recrutement saisonnier 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.

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME
FORMATION

Certificateur :
CMA France

La totalité du référentiel est
abordé dans ce programme.
Retrouvez le référentiel sur
France Compétence :




<https://www.francecompetence.fr/recherche/rncp/35151/>

Date de l'enregistrement :
25/07/2015

Echéance de l'enregistrement :
16/12/2025

NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**
de la Chambre de Métiers et
de l'Artisanat du Gard
904 Avenue Maréchal Juin
30900 Nîmes

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



cma-gard.fr

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



PROGRAMME DE FORMATION

RNCP35151BC04 - Préparer et confectionner des produits de pâtisserie-vienniserie, 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

Aménager la boutique et le lieu de vente

Rédiger les fiches commerciales et argumentaires destinés au personnel de vente

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

Proposer des moyens et outils de communication

Dynamiser les ventes

Innover au sein du laboratoire

Valoriser les produits invendus arrivant à date limite de consommation