

Le Brevet Technique des Métiers « **Pâtissier confiseur glacier traiteur** » est un titre national de niveau IV se préparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

Formation

Objectif

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

Public visé

Professionnels 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 glacerie ou chocolaterie ou cuisine
- soit d'un CAP connexe (chocolaterie, boulangerie, cuisine, ...)

Professionnels titulaires d'un BAC PRO alimentation (option pâtisserie)

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

Chambre de Métiers d'Alsace :

Schiltigheim ou Colmar

et plateformes techniques

Organisation formation

Démarrage de la formation :

2^{ème} semestre

Durée de la formation :

560 heures

Rythme de la formation :

1 jour par semaine, le lundi (et certains mardis).

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

Pâtissier

Brevet Technique des Métiers

Modalités d'évaluation

Une évaluation des acquis en formation

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

Des épreuves terminales :

- Epreuves pratiques et méthodologiques 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)

Financement

Plan de financement personnalisé en fonction de la situation de l'entreprise et/ou du stagiaire. Cette formation est cofinancée par le Conseil Régional d'Alsace et l'Union européenne. « L'Europe s'engage en Alsace avec le Fonds social européen ».



UNION EUROPEENNE
Fonds social européen

Organisation professionnelle

Fédération des Pâtissiers d'Alsace

12 allée Nathan Katz
68100 MULHOUSE
Tél. 03.89.36.30.00 – Fax 03.89.36.30.02



*Fédération des Pâtissiers
d'Alsace*

Contacts

Renseignements et inscription à la CHAMBRE DE METIERS D'ALSACE

Bas-Rhin : Marcelle MEYER

ligne directe Tél. 03.88.19.79.18

CMA - Espace Européen de l'Entreprise
30 avenue de l'Europe
67300 Schiltigheim - infofc67@cm-alsace.fr

Haut-Rhin : Loïc FRESSE

ligne directe Tél. 03.89.20.84.55

CMA - 13 avenue de la République - BP 20609
68009 Colmar Cedex - infofc68@cm-alsace.fr