



BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Public concerné

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié, ...

Prérequis

- Aucun prérequis

Nombre de participants

- 6 à 8 stagiaires
- À déterminer si formation intra-entreprise

Durée - Horaires

- 24 mois
- De 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
- Durée adaptée si formation intra-entreprise

Tarifs

- **Devis sur demande**
- **Eligible au CPF RNCP N° 35151**

Dates et lieu de formation Pour 2022

- Date sur demande

Formation proposée à **Chartres**

Objectif général

- Acquérir les compétences pratiques et technologiques nécessaires à une production de haute qualité

Objectifs pédagogiques

- Mettre en pratique les savoir-faire professionnels et technologiques
- Gérer les matières premières et leur conservation
- Organiser le travail et gérer une équipe

Programme

• Module pratique (160 heures) :

- Prévoir et choisir les matières premières, les mélanges, les développements, les cuissons
- Montage - décoration
- Hygiène : les règles à connaître et à respecter

• Module technologie (80 heures) :

- Prévoir les éléments nécessaires à la fabrication, organiser, réaliser, superviser l'ensemble de la fabrication
- Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale et veiller à la qualité des produits fabriqués

• Module Innovation et Commercialisation (50 heures) :

- Concevoir une ou des adaptations des gammes de produits ou services
- Analyser les évolutions des gammes de produits et leur mode de distribution
- Apprécier la qualité d'un produit

• Module Gestion des coûts de fabrication (50 heures) :

- Calculer le coût de fabrication d'un produit, gérer les stocks, optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts
- Identifier les coûts de fabrication et frais indirects, évaluer les coûts de produits stockés
- Optimiser les coûts et justifier les choix

• Module Organisation du travail (50 heures) :

- Connaître les objectifs et indicateurs de réussite de la production attendue
- Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs, assurer le suivi et contrôler

• Module Animation d'équipe (50 heures) :

- Gérer les conflits et motiver les hommes, faire progresser les performances des collaborateurs
- Identifier les motivations et freins, mobiliser sur des objectifs de production, former pour déléguer



• Module Anglais (40 heures) :

- Se présenter et accueillir un client
- Acquérir le vocabulaire nécessaire à la réalisation de différentes recettes

Formateurs

- Sébastien ORTEGA est titulaire du Brevet de Maîtrise Pâtissier (1995) formateur en BTM Pâtisserie depuis 1998
- Olivier FRARD est titulaire du BM Pâtisserie (2003)
- Yves COSSON est titulaire d'une maîtrise ICH, et formateur en management et techniques de ventes
- Leslie XUEREB est titulaire d'une licence d'Art

Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

Documents remis

- Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

Indicateur de performance

- Formation mise en place cette année dans le département : nous n'avons pas de taux de réussite 2021 à présenter.

Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- En amont de la formation, **entretien de positionnement** est réalisé pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orientation vers l'action de formation adaptée à son besoin.
- A l'occasion des échanges, **un questionnaire** est complété et permet au conseiller d'identifier le parcours passé et les attentes du stagiaire afin de personnaliser et individualiser la formation. Une synthèse est ensuite remise au formateur, avant l'entrée en stage.
- A l'issue de l'entretien, le **programme détaillé** de la formation est remis au candidat.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et reste confidentielle.



Renseignement et inscription

Votre contact formation :

Stéphanie TORCHEUX
02 36 25 31 03

Formation-continue.28@cma-cvl.fr

HANDICAP

Référent handicap du centre de
formation

Murielle BABOUIN
02 36 25 31 05

Formation-continue.28@cma-cvl.fr

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

- ORGANISME DE FORMATION
Chambre de Métiers et de
l'Artisanat
Centre – Val de Loire

N° de SIRET
130 027 980 00015

N° de déclaration d'activité :
enregistré sous le numéro
24450381045

Cet enregistrement ne vaut pas
agrément de l'Etat.

- SITE DE FORMATION DE
L'EURE ET LOIR :

Rue Charles Isidore Douin
CS 30819
28008 CHARTRES CEDEX

N° de SIRET
130 027 980 00049

Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizontal Software** un **questionnaire à « chaud »** est envoyé dans les 10 jours **puis un questionnaire à « froid »** dans les 2 mois après la formation.

Évaluation des acquis de la formation

- A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en termes de « être capable de ». Elle **mesure les capacités développées en formation**, qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

Suivi Post Formation

- **Un suivi individuel peut être proposé.** Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.