

## Autres formations

Posté par: formations-concours

Publiée le : 7/10/2008 10:51:20

**Secteur :** Pâtisserie

**Diplôme :** BTM (FC)

**Filière :** Formation Continue

**Définition** Le Brevet Technique des Métiers (BTM) «Pâtissier» est un titre de niveau IV reconnu au plan national se comparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

### Objectif de la formation

Preparer aux fonctions de chef d'équipe responsable de 3 à 4 collaborateurs. **Public visé**

Professionnels titulaires soit :

- une qualification professionnelle de niveau V dans le métier et une mention complémentaire

- une qualification professionnelle de niveau V dans le métier et justifiant une année de pratique professionnelle. **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, 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**

**Bas-Rhin :** Chambre de Métiers d'Alsace Schiltigheim et Centre de Formations d'Eschau

**Colmar :** Chambre de Métiers d'Alsace et Centre de Formation «Centre-Alsace Marcel RUDLOFF» **Organisation de la formation**

**Démarrage du cycle :** 2<sup>ème</sup> semestre

**Durée de la formation :** 560 heures

**Rythme :** 1 jour par semaine, le lundi (et certains mardis)

**Animation pédagogique :** formation en groupe sous la conduite d'une équipe de deux

formateurs coordonnateurs, un généraliste et un professionnel, pour mieux relier l'ensemble des enseignements au métier et à l'entreprise. [Modalités d'évaluation](#)

**Une évaluation des acquis en formation**

**Un mémoire** de recherche d'informations juridiques ou réglementaires appliqué à une situation de production.

**Des épreuves terminales :**

• Épreuves pratiques et méthodologiques professionnelles

• une étude de cas concernant la fonction de production dans sa globalité (crit)

• un exercice de résolution de problèmes appliqués au métier (oral)

• une épreuve de langue étrangère (oral) [Financement](#)

**Plan de financement personnalisé en fonction** de la situation du stagiaire et des aides financières possibles (Conseil régional d'Alsace, Conseil général, FAF, OPCAD...).

**Participation de la Chambre de Métiers d'Alsace.**