

## 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 pratiquant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.

### Objectif de la formation

Préparer 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** : 2ème 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 gÃ©nÃ©raliste et un professionnel, pour mieux relier l'ensemble des enseignements au mÃ©tier et Ã  l'entreprise. **ModalitÃ©s d'Ã©valuation**

***Une Ã©valuation des acquis en formation***

***Un mÃ©moire*** de recherche d'informations juridiques ou rÃ©glementaires appliquÃ©e Ã  une situation de production.

***Des Ã©preuves terminales :***

â€¢ Ã©preuves pratiques et mÃ©thodologiques professionnelles

â€¢ une Ã©tude de cas concernant la fonction de production dans sa globalitÃ© (Ã©crit)

â€¢ un exercice de rÃ©solution de problÃmes appliquÃ©e au mÃ©tier (oral)

â€¢ une Ã©preuve de langue Ã©trangÃ¨re (oral). **Financement**

***Plan de financement personnalisÃ© en fonction de*** la situation du stagiaire et des aides financiÃ©res possibles (Conseil RÃ©gional d'Alsace, Conseil GÃ©nÃ©ral, FAF, OPCAD...).

***Participation de la Chambre de MÃ©tiers d'Alsace.***