#### **Autres formations**

Posté par: formations-concours Publiée le : 7/10/2008 10:51:20

Secteur : Pâtisserie Diplôme : BTM (FC)

FiliAre: Formation Continue

<u>Définition</u>Le Brevet Technique des Métiers (BTM) «Pâtissier» est un titre de niveau IV reconnu au plan national se préparant dans le cadre de la Formation Professionnelle Continue.Â

## Objectif de la formation

Préparer aux fonctions de chef d'équipe responsable de 3 à 4 collaborateurs. <u>Public</u> visé

Professionnels titulaires soit :

- d'une qualification professionnelle de niveau V dans le métier et d'une mention complémentaire
- d'une qualification professionnelle de niveau V dans le métier et justifiant d'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 I'activité.

## Animation d'équipe

Mobiliser les hommes, d\( \tilde{A} \)©velopper leurs capacit\( \tilde{A} \)©s.

## Langue étrangère

Utiliser des structures simples d'expression dans une langue étrangère et maîtriser un vocabulaire technique de base. <u>Lieux de formation</u>

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»Â **Organisation de la formation** 

Démarrage du cycle : 2Ã me semestre Durée de la formation : 560 heures

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

Animation p©dagogique: formation en groupe sous la conduite d'une ©quipe de deux

formateurs coordonnateurs, un généraliste et un professionnel, pour mieux relier l'ensemble des enseignements au métier et à l'entreprise. <u>Modalités d&#39;évaluation</u>

## Une évaluation des acquis en formation

**Un m\tilde{A}©moire** de recherche d'informations juridiques ou  $r\tilde{A}$ ©glementaires appliqu $\tilde{A}$ ©e  $\tilde{A}$  une situation de production.

# Des épreuves terminales :

• épreuves pratiques et méthodologiques professionnelles

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

• un exercice de résolution de problÃ"mes appliquée au métier (oral)

• une épreuve de langue étrangÃ"re (oral)Â Financement

Plan de financement personnalisé en fonction de la situation du stagiaire et des aides financiÃ"res possibles (Conseil Régional d'Alsace, Conseil Général, FAF, OPCAD...). Participation de la Chambre de Métiers d'Alsace.