



B.T.M. PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

OBJECTIFS DE LA FORMATION

=> Permettre aux salariés de garantir dans leur métier, une production de haute qualité.

Celle-ci se caractérise par son degré d'exigence élevé, tant sur le plan pratique que technique, tenant compte de l'évolution du marché, des contraintes de gestion de la fabrication, des règles d'organisation du travail et d'animation d'équipe.

Allier excellence professionnelle et viabilité économique, organisationnelle et relationnelle, tel est le projet du Brevet Technique des Métiers.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Domaine professionnel

- > Production
- > Innovation et commercialisation
- > Gestion des coûts de fabrication
- > Organisation du travail
- > Animation d'équipe
- > Langue vivante professionnelle

Méthodes et moyens pédagogiques

Cours en présentiel. Mise en situation professionnelle sur plateaux techniques équipés, apport théorique avec les supports pédagogiques adéquats, retour d'expérience d'entreprise dans le cadre de la pédagogie de l'alternance, visites en entreprise.

Modalités d'évaluation

- Ponctuel



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Responsable de production
- Responsable de laboratoire



POURSUITE DE FORMATION

- > Brevet de Maîtrise en Pâtisserie

Possibilité de validation de bloc de compétences, équivalence de diplôme, passerelles → **nous contacter**





B.T.M. PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR



Modalités de formation

FORMATION EN ALTERNANCE

Signature d'un Contrat d'Apprentissage ou de Professionnalisation

- > L'apprenti(e) doit avoir moins de 30 ans (sauf personne RQTH).
- > Il faut avoir signé un contrat d'apprentissage avec une entreprise.
- > Durée et rythme de la formation :
 - 2 ans avec alternance d'1 semaine sur 3 en CFA (soit 840 h).
- > L'accès à la formation se fait tout au long de l'année.
- > Formation gratuite pour l'apprenant.

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE

- > Statut Stagiaires de la Formation Professionnelle pour salariés ou demandeurs d'emploi.
- > Tarifs, durée et modalités : nous contacter.

Modalités de recrutement

Pré-inscription sur le site www.ifi03.fr (Réception login par mail). Inscription définitive à la réception par IFI03 du contrat d'apprentissage signé.

Prérequis

- Être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'un CAP chocolatier
- ou être titulaire d'un CAP Pâtissier et d'une MC Pâtissier Chocolatier Glacier Confiseur
- ou être titulaire d'un Bac Pro alimentation opt. Pâtisserie

Plus-values de l'établissement

- > Réseau de transports quotidiens gratuits (financement Région) desservant le département
- > Possibilité de restauration sur place
- > Mobilité Européenne et Internationale
- > Expérience de plus de 45 ans dans la formation par alternance
- > Équipements pédagogiques et plateaux techniques récents



CONTACT

INSTITUT DE FORMATION INTERPROFESSIONNEL DE L'ALLIER - IFI 03

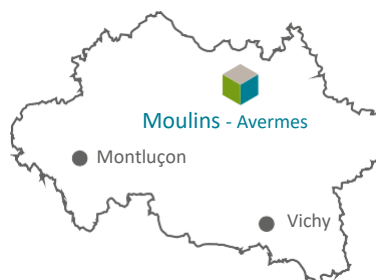
Association loi de 1901

11, route de Paris - 03000 AVERMES

Tél : 04 70 35 13 50

secretariat@ifi03.com

www.ifi03.fr



Accessible aux personnes
en situation de handicap
Contacter notre référent Handicap

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 17/10/2023



Retrouvez toutes ces informations sur www.ifi03.fr

