SECTEUR DE L'ALIMENTATION

BREVET TECHNIQUE DES METIERS (BTM)
PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR

Le **BTM** est un diplôme de niveau 4 (niveau baccalauréat ou équivalent) délivré par les chambres de métiers et de l'artisanat. Il s'appuie sur une formation professionnelle de chef d'atelier ou de fabrication autour de métiers précis.

OBJECTIFS DE FORMATION :

L'objectif global de la formation BTM est de garantir, aux futurs titulaires, 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.
L'enjeu de cette formation est donc d'assurer la pleine maîtrise de l'activité de production tout en rendant celle-ci cohérente et congruente avec les impératifs économiques de direction de l'entreprise.
Allier excellence professionnelle et viabilité économique, organisationnelle et relationnelle, tel est le projet du BTM Pâtissier.

Cette formation a été construite en rapport avec un niveau d'emploi : celui de chef de fabrication, d'atelier ou de laboratoire.
La formation correspond à ce niveau d'emploi sachant qu'il peut être occupé par un salarié ou le chef d'entreprise.

Le BTM Pâtissier prépare l'apprenti à :

- ✓ Maîtriser les savoir-faire professionnels, pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité,
- ✓ Maîtriser les coûts de fabrication en fonction des objectifs de l'entreprise,
- ✓ Savoir mobiliser les personnels et développer leurs capacités.

CONTENU DE LA FORMATION :

Formation organisée en présentiel pour une durée de 440 heures par an, réparties entre enseignements professionnels et généraux :

- Pratique professionnelle,
- Technologie professionnelle,
- Gestion de l'entreprise et de la production,
- Communication écrite et orale,
- Éducation artistique,
- Recherches,
- Anglais,
- Psycho-vente

INDIVIDUALISATION / AMENAGEMENT DU PARCOURS :

Les apprentis passent 2 tests pour garantir la sécurisation et l'adaptation de leur parcours de formation :

- un test « analyse du besoin », réalisé, à distance, après la pré-inscription en ligne, permettant de valider le choix de formation ;
- une « évaluation des acquis » réalisée à l'entrée en formation en présentiel, permettant aux équipes pédagogiques de proposer des éventuels aménagements.

PRE-REQUIS À L'ENTREE EN FORMATION / CONDITIONS D'EXERCICE DU METIER :

✓ Titulaire :

- du CAP Pâtissier complété par un certificat de spécialisation (CS) en pâtisserie de boutique, en chocolaterie, en glacerie-confiserie, en traiteur ou en techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie ;
- du CAP Pâtissier et d'un CAP connexe, de chocolaterie ou de glacerie exclusivement ;
- du CAP Pâtissier et justifier d'une année d'expérience professionnelle en tant que salarié dans une entreprise de pâtisserie, chocolaterie ou glacerie ;
- du BTM Chocolatier-confiseur ou du BTM Glacier fabricant.

✓ Et être éligible au dispositif de formation mobilisé (voir ci-après « dispositifs institutionnels de formation »)

L'apprenti peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours de fêtes.

DISPOSITIFS INSTITUTIONNELS DE FORMATION MOBILISABLES :

- ✓ Formation ouverte en contrat d'apprentissage
- ✓ Formation ouverte en contrat de professionnalisation
- ✓ Formation éligible en formation continue

Voir conditions des différents dispositifs : https://www.cfa-hdc.fr/ - rubrique les contrats d'alternance (document à télécharger)

DUREE / RYTHME DE LA FORMATION :

880 heures de formation en présentiel réparties sur 2 années scolaires. L'effectif moyen par groupe/classe varie entre 10 et 16 apprenants.
Formation organisée sur un rythme d'alternance à raison de 11 semaines de présence par an sur le site du CFA HDC. Le calendrier de fréquentation au CFA est communiqué à l'entrée en formation.

DELAIS D'ACCES :

Au CFA HDC les périodes principales de rentrée scolaire sont concentrées de septembre à début novembre.
L'entrée en formation est définitive à la réception de la convention de formation signée avec l'entreprise d'accueil, ou à la validation de tout autre dispositif mobilisé.

En ce qui concerne les contrats d'alternance, la signature peut être réalisée au plus tôt 3 mois avant le début de formation. La durée du contrat pourra s'étendre au plus tard, jusqu'à 1 mois après la date des derniers examens, pour les contrats de professionnalisation ou 2 mois, pour les contrats d'apprentissage.

Pour tout contrat signé à compter du 1er novembre, l'entrée en formation est possible **sous réserve que les effectifs le permettent et que le temps de formation nécessaire pour se présenter à l'examen soit respecté**. Un entretien est organisé avec un membre de l'équipe du CFA HDC dans ces cas.

MOYENS ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

Formation, mixant techniques pratique, théorique et enseignements généraux, dispensée dans une entreprise d'accueil dans laquelle l'apprenant doit faire l'expérience progressive de l'ensemble des opérations essentielles propres au métier concerné.
Au CFA HDC, l'apprenant utilise l'expérience vécue en entreprise en vue d'une formation complète et méthodique, avec des compléments pratiques, technologiques, généraux et culturels

Méthodes pédagogiques :

- Cours théoriques, cas pratiques
- Mises en situation
- Echanges de pratiques

Le CFA HDC s'appuie sur des :

- Ressources humaines : Équipe pédagogique composée d'enseignants professionnels et généraux (…)
- Ressources matérielles : Plateaux techniques, ateliers pratiques de mise en situation, laboratoires, un Centre de Documentation et d'Information (CDI), salles de formation équipées d'ordinateurs, d'internet, vidéoprojecteurs, Tableau Blanc Interactif (TBI), plateforme pédagogique à distance (…)
- Ressources pédagogiques : Manuels technologiques, revues et autres ouvrages mis à disposition (…)

MODALITÉS DE SUIVI :

L'assiduité de l'alternant est vérifiée chaque jour de formation via un **appel effectué en ligne** sur un logiciel interne au CFA HDC.
Le suivi de la progression professionnelle et scolaire est effectué via le **carnet de liaison**, carnet délivré à l'entrée en formation à chaque apprenti. Il s'agit d'un document obligatoire que l'apprenti doit conserver, tenir à jour et présenter à son maitre d'apprentissage et à son responsable légal.
Dans une démarche d'articulation des contenus de formation entre l'entreprise et le CFA HDC, il centralise et recueille toutes les informations et permet également d'enregistrer les observations et interrogations des différents intervenants de la formation.

Le CFA HDC, met également à disposition des maîtres d'apprentissage un outil de coordination et d'évaluation professionnelle à savoir, le « **livret de coordination et progressivité des apprentissages réalisés au CFA et en entreprise ».** Ce livret précise notamment les activités réalisées au CFA et celles préconisées par le CFA en entreprise, en cohérence avec le référentiel du diplôme préparé.
Des **rendez-vous de suivi réguliers en entreprise** entre le maître d'apprentissage, l'apprenti et un représentant du CFA HDC, permettent de faire le point sur la progression professionnelle de l'apprenti.

CONDITIONS ET MODALITES D'EVALUATION :

Le CFA HDC respecte les exigences et le référentiel de la certification imposés par l'autorité de certification (Éducation nationale, Branche professionnelle, Chambre de Métiers et de l'Artisanat…).
L'apprenant est évalué à l'issue de son parcours de formation (examen final) mais peut également, en fonction de la certification préparée, être évalué en cours de formation (contrôle en cours de formation – CCF).
Chaque apprenant est informé, dès la rentrée, du règlement d'examen qui lui est applicable.
Les apprentis en situation de handicap ont la possibilité de demander un aménagement de l'épreuve d'examen à l'autorité de certification par le biais du référent handicap du CFA HDC.
Les référentiels sont à consulter sur :
https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/alimentation/wp-content/uploads/sites/56/2018/10/REF-BTM-PATISSIER.pdf
et le règlement d'examen est disponible sur le site internet du CFA HDC.
Les taux d'obtention des examens à l'obtention du diplôme / certification sont disponibles sur le site internet du CFA HDC.

LIEU DE FORMATION :

C.F.A. Hilaire de Chardonnet
3, chemin de la Malcombe
25042 BESANCON Cedex
Mail : contact@cfa-hilaire-de-chardonnet.fr

HORAIRES DE FORMATION :

Lundi : 9h15 à 18h10
Mardi à jeudi : 8h à 17h15
Vendredi : 8h à 16h55

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :

Les locaux du CFA HDC sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les apprentis disposant du statut RQTH sont invitées à prendre contact avec les référents handicap du CFA au plus tard à leur entrée en formation. À compter de septembre 2021, toute demande d'aménagement pourra également être effectuée lors du passage du test d'«analyse du besoin » réalisé après la pré-inscription en ligne.

PROFIL DES ENSEIGNANTS :

L'équipe pédagogique du CFA HDC est composée d'enseignants du domaine général et professionnel. Ils ont tous une expérience professionnelle significative dans l'enseignement ou dans le domaine enseigné, et sont titulaires d'un diplôme dans la spécialité dispensée de niveau supérieur ou égal au niveau enseigné.

COÛTS :

- Frais de formation (enseignements) :

Dans le cadre des contrats d'alternance, le coût de la formation est pris en charge par l'Opérateur de Compétences (OPCO) dont dépend l'entreprise d'accueil.
Pour tout autre dispositif que les contrats d'alternance, se rapprocher du secrétariat pédagogique pour connaitre les modalités de prise en charge financière.

- Frais annexes à la formation :

- En fonction du régime choisi, « ½ pensionnaire » ou « interne », l'apprenant devra s'acquitter des frais liés à l'hébergement et/ou la restauration. Les tarifs sont consultables sur le site du CFA HDC dans la rubrique « Hébergement/Restauration ».

DEBOUCHES POSSIBLES A L'ISSUE DE LA FORMATION :

- Poursuite d'études dans la filière : Brevet de maitrise (BM) Pâtissier
- Poursuite d'études dans le secteur de l'alimentation : consulter le site internet du CFA HDC ; la poursuite d'études vers d'autres filières est également possible.
- Entrée dans la vie active : le titulaire d'un BTM Pâtissier doit être capable de remplacer le chef à tous les postes du laboratoire, de seconder et d'assurer ses responsabilités en cas d'absence. Il peut se préparer à devenir le futur chef du laboratoire. Sous réserve de respecter la règlementation en vigueur, le titulaire peut également s'installer à son compte.

  Des témoignages d'apprentis du CFA sont consultables sur le site internet du CFA HDC.

CONTACT CFA HDC :

Secrétariat pédagogique :
Mme Christine BROCARD : cbrocard@cfa-hdc.fr - Tél. 03.81.41.29.70.