

## Procédure de sélection des candidats au BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur du CFA François Rabelais Rentrée 2022

Le CFA François Rabelais dispose de 14 places chaque année pour la section BTM Pâtisserie.

Ces places seront **prioritairement attribuées à des apprentis dont l'entreprise se situe dans le département du Rhône.**

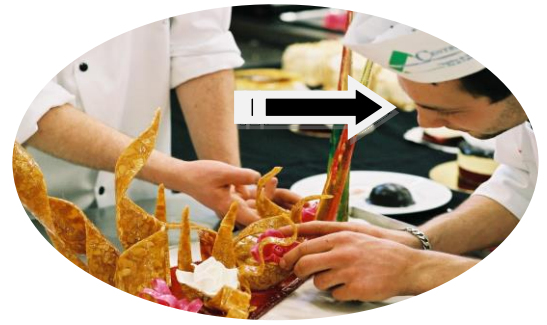
**Une entreprise pourra accueillir au maximum deux apprentis** par promotion du BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur en formation au CFA François Rabelais, à conditions que chaque apprenti ait un maître d'apprentissage différents.

**Les partenaires se réservent la possibilité d'organiser une session de mise en situation pratique** des candidats afin d'évaluer leur capacité à intégrer la formation.

<b>L'acte de candidature</b>	<p>Tout candidat au BTM Pâtisserie du CFA François Rabelais devra remplir un Dossier de Candidature (DC) type selon le modèle réalisé par le réseau des CMA.</p> <p>Les dossiers de candidature seront remis aux candidats par le CFA François Rabelais ou la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône.</p> <p>Les candidats rempliront le dossier de candidature et les renverront à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône qui les centralisera.</p>
<b>Procédure de sélection des candidats</b>	<p>Une 1<sup>ère</sup> sélection des candidatures se fera sur la base des DC par les techniciens de la CMA69 et le CFA.</p> <p>Pour réaliser cette 1<sup>ère</sup> sélection, les équipes se réuniront courant juin.</p> <p>Les candidatures seront :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit sélectionnées et transmises à la Commission départementale d'évaluation</li> <li>- Soit mise en attente (notamment pour les candidats n'ayant pas d'employeurs ou dont l'employeur est hors 69)</li> <li>- Soit rejetées</li> </ul> <p><i>A noter :</i></p> <p><i>Les partenaires se réservent la possibilité d'organiser une session de mise en situation pratique des candidats afin d'évaluer leur capacité à intégrer la formation.</i></p> <p><i>Le cas échéant, les candidats seront préalablement informés des conditions de réalisation de cette mise en situation qui sera suivi d'un entretien.</i></p>
<b>Commission de validation</b>	<p>Les candidatures sélectionnées seront présentées à une Commission départementale d'évaluation composée de professionnels, de formateurs du CFA et de représentants de la CMA69.</p>

**Voir présentation du BTM et conditions d'admission au verso** ☞

# BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur au CFA HRA F.Rabelais à Dardilly



## Objectifs de la formation

Le BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur est un titre national du réseau des Chambres de Métiers de niveau IV.

Il doit permettre à l'apprenti :

- De garantir une production de haute qualité
- De se préparer aux fonctions de chef d'équipe, chef de laboratoire

## Conditions d'admission

- Jeunes âgés de moins de 30 ans titulaires d'un CAP pâtissier et :
  - Soit d'une mention complémentaire (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier, ...)
  - Soit d'un CAP connexe (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier, ...)
  - Soit justifiant d'un an d'expérience professionnelle en tant que salarié (chocolatier, glacier, boulanger, traiteur, cuisinier)
- Jeunes âgés de moins de 30 ans titulaires d'un BAC PRO alimentation (option pâtisserie)
- Jeunes âgés de moins de 30 ans titulaires d'un BAC PRO boulangerie pâtisserie
- Des dérogations sont possibles sous réserve de l'avis favorable de la Commission départementale d'évaluation



## Organisation

- **Statut** : par la voie de l'apprentissage
- **Démarrage du cycle** : septembre
- **Durée de la formation** : 800 h minimum réparties sur 2 ans
- **Rythme d'alternance** : 12 semaines de formation la 1<sup>ère</sup> année : 9 semaines de 5 jours au CFA + 3 périodes de 7 jours au CFA (du lundi au mardi de la semaine suivante)
- **Bilan de positionnement** : en début de formation, un bilan de positionnement des apprentis sera réalisé. Cela permettra d'évaluer au plus juste les éventuelles carences des apprentis qui devront être comblées pour mettre toutes les chances de réussite de leur côté
- **Participation de professionnels** : Sur les 2 années de formation, des professionnels reconnus, en complément de l'équipe pédagogique, sur des aspects particuliers de la formation (travail du sucre, boulangerie...)
- **Actions pédagogiques particulières** : des actions spécifiques permettant aux apprentis d'appréhender la diversité de leur métier seront proposées (visites d'entreprises remarquables, des fournisseurs, ouverture à l'international...)

## Rémunération

Le jeune perçoit une rémunération minimale correspondant à un pourcentage du SMIC dont le taux varie suivant son âge et son ancienneté dans le contrat (entre 25 et 78%).

Après la signature de son contrat, il est salarié de l'entreprise d'accueil ; il bénéficie donc des dispositions applicables à l'ensemble des salariés de ladite entreprise.

## Evolutions

Le titulaire du BTM peut devenir responsable de production. Cette formation permet aussi de travailler à son compte en tant que chef d'entreprise ou artisan. Le titulaire du BTM peut également envisager de préparer le BM (titre de niveau III)

## Domaine de formation

### Production (400 h sur 2 ans)

Acquérir des savoirs et savoir-faire professionnels pratiques et technologiques représentatifs d'une production de haute qualité.

### Innovation et commercialisation (85 h sur 2 ans)

Adapter ses méthodes de travail en fonction de la demande du client et du marché.

### Gestion des coûts (85 h sur 2 ans)

- Cerner les composants des coûts.
- Identifier les coûts dans une situation définie.
- Optimiser la gestion des coûts.

### Organisation du travail (85h sur 2 ans)

Organiser son travail et celui de ses collaborateurs pour optimiser la gestion de l'activité.

### Animation d'équipe (85h sur 2 ans)

Mobiliser les hommes, développer leurs capacités.

### Langue étrangère : anglais (60h sur 2 ans)

Utiliser des structures simples d'expression en anglais et maîtriser un vocabulaire technique de base

## Approfondissement des techniques

- Confectionner des pâtes (feuilletées, sèches, à choux...)
- Travailler le chocolat (moulage et montage)
- Fabriquer des glaces et sorbets sous différents conditionnements (cornets, glaces au litre...)
- Confectionner les crèmes
- Fabriquer des croquembouches factices à base de pastillage, nougatine, sucre d'art
- Travailler les différents sucres d'art (sucre coulé, tiré, soufflé...)

