

# CATALOGUE 2021

# FORMATIONS



## BTM PATISSIER – CONFISEUR - GLACIER

### Public concerné

- Chef d'entreprise (artisans, commerçants...), conjoint, salarié, .

### Prérequis

- CAP Pâtissier + 1 an d'expérience professionnelle en Pâtisserie **ou** CAP Pâtissier + 1 mention complémentaire **ou** CAP Pâtissier + 1 CAP connexe

### Nombre de participants

- 6 à 8 stagiaires
- À déterminer si formation intra-entreprise

### Durée - Horaires

- Durée : 480 heures
- De 14h00 à 17h00 et/ou 14h00 à 18h00 et/ou 14h00 à 19h00 selon les modules

### Tarifs

- Toute demande fera l'objet d'un devis

### Dates et lieu

- du 19/09/2022 au 07/06/2024
- Date à définir si formation réalisée en intra-entreprise
- CFC CMA28 :  
Rue Charles Isidore Douin - 28008  
CHARTRES CEDEX

### Objectif général

Acquérir les compétences pratiques et technologiques nécessaires à une production de haute qualité

### Objectifs pédagogiques

- Mettre en pratique les savoir-faire professionnels et technologiques
- Concevoir des produits innovants en optimisant les coûts
- Organiser le travail et gérer une équipe.

### Programme

#### Module Pratique :

- Prévoir et choisir les matières premières, les mélanges, les développements, les cuissons.
- Montage – décoration.
- Hygiène : les règles à connaître et respecter.

#### Module Technologie :

- Prévoir les éléments nécessaires à la fabrication / Organiser, réaliser et superviser l'ensemble de la fabrication.
- Valoriser la fabrication dans une perspective commerciale / Veiller à la qualité des produits fabriqués.

#### Module Innovation et Commercialisation :

- Concevoir une ou des adaptations des gammes de produits ou services.
- Analyser les évolutions des gammes de produits et de leur mode de distribution.
- Apprécier la qualité d'un produit.

#### Module Gestion des coûts de fabrication :

- Calculer le coût de fabrication d'un produit / Gérer les stocks / Optimiser l'organisation pour gérer au mieux les coûts.
- Identifier les coûts de fabrication et frais indirects / Evaluer les coûts de produits stockés.
- Optimiser les coûts et justifier les choix.

#### Module Organisation du travail :

- Connaître les objectifs et indicateurs de réussite de la production attendue.
- Planifier et distribuer les tâches en respectant les objectifs / Assurer le suivi et contrôler.

#### Module Animation d'équipe :

- Gérer les conflits et motiver les hommes / Faire progresser les performances des collaborateurs.
- Identifier les motivations et freins / Mobiliser sur des objectifs de production / Former pour déléguer

#### Module Anglais :

- Se présenter et accueillir un client.
- Acquérir le vocabulaire nécessaire à la réalisation de différentes recettes

### Formateur

- **Sébastien ORTEGA**, Professeur de pâtisserie au CFA Interpro de Chartres depuis 08/2000 – Formateur en BTM - Pâtisserie depuis 1998. Diplôme en 1995 du Brevet de Maîtrise Pâtissier – Confiseur, Chocolatier – Glacier – Traiteur – Membre jury examen CAP depuis 1997 – Membre jury examen BM – Pâtissier niveau III depuis 2014.
- **Olivier FRARD**, Diplômé du BM Pâtisserie depuis 2003. Professeur en pâtisserie au lycée Professionnel « Notre Dame » à Saint Maurice (28)
- **Yves COSSON**, Diplômé d'une Maîtrise ICH – Conservatoire des Arts et Métier à Nantes et Paris (Option management unités commerciales immobilières). Il est formateur en management et techniques de ventes.
- **Jane COLOU**, Bilingue d'origine Irlandaise. Elle enseigne l'Anglais depuis 2014 en entreprise et auprès de particuliers.

# CATALOGUE 2021 FORMATIONS



## Renseignement et inscription

### Votre contact formation :

Ambre ZITOUN  
02 36 25 31 05

[formation-continue@cma-28.fr](mailto:formation-continue@cma-28.fr)

### CFC CMA28 :

Rue Charles Isidore Douin  
CS 30819  
28008 CHARTRES CEDEX

N° de déclaration d'activité :  
enregistré sous le numéro  
**24450381045**

Cet enregistrement ne vaut  
pas agrément de l'Etat.

L'établissement s'est doté d'une capacité à étudier, au cas par cas, les besoins spécifiques des candidats qui voudront postuler à une formation afin de mobiliser les moyens nécessaires pour compenser les conséquences d'un handicap.

### Référent Handicap

#### du Centre de Formation :

Murielle BABOUIN



## Méthodes et moyens pédagogiques

- Pédagogie active et ludique : formation pratique qui alterne des études de cas réels, des simulations et des entraînements aux méthodes de motivation - certains exercices peuvent être filmés - identification pour chaque participant des points forts et des axes de travail - un apport méthodologique est apporté afin que le participant dispose de référentiels directement applicables

## Documents remis

- Un support de cours sur les outils et les méthodes est remis à chaque participant.

## Indicateur de performance

- Taux de réussite à l'examen BTM PATISSIER CONFISEUR GLACIER (Promotion 2019) :
  - Domaine professionnel : 100%
  - Domaine transversal : 90%

## Dispositif d'informations et de positionnement des stagiaires

- Un entretien **individuel est proposé** pour évaluer le besoin du stagiaire et l'orienter vers un parcours de formation adapté.

Il est remis à chaque futur stagiaire un **programme détaillé**, les dates, les conditions financières de la formation, un bulletin d'inscription ou une convention de stage.

- Un **Questionnaire est complété en amont** pour chaque futur stagiaire, pour identifier son parcours passé, définir son objectif, positionner ses attentes afin de personnaliser et individualiser la formation. Ce questionnaire est ensuite confié au formateur.

Toute information demandée à un stagiaire a un lien direct avec la formation et **reste confidentielle**.

## Prise en compte de l'appréciation des stagiaires

- Lors de la dernière séance de la formation il sera demandé à chaque stagiaire de compléter une **enquête de satisfaction** sur le déroulement de la formation. Avec l'appui externe de la société **Horizon software**, un questionnaire à « chaud » est envoyé dans les 10 jours puis un questionnaire à « froid » dans les 2 mois après la formation

## Evaluation des acquis de la formation

- A la fin de la formation il est remis **une attestation** pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques, formulés en terme de « être capable de ». Elle **mesure les capacités développées en formation**, qui pourront être mises en œuvre dans une situation sociale ou professionnelle, en fonction de l'environnement de l'entreprise. Cette évaluation est élaborée par le formateur à partir des situations pédagogiques utilisées et impliquant le stagiaire.

## Suivi Post Formation

- **Un suivi individuel peut être proposé**. Le formateur intervient pour vous aider à mettre en place les outils et les méthodes étudiés (devis sur demande).

## Bilan pédagogique du stage

- Le formateur établit un bilan pédagogique synthétique qui est transmis pour validation au responsable du service ou au coordinateur pédagogique.