



PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (BTM)

à Bourges du 01/09/2024 au 28/06/2026

Financé par OPCO



Institut de formation en alternance de Bourges

Bourges

Tél : 02 48 23 53 73

Mail : ifa@ifabourges.fr

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis :

Le candidat doit être titulaire soit : - d'un CAP et d'une MC - d'un BEP Alimentation option Pâtisserie Glacier Chocolatier Confiseur et d'une MC.

Niveau de sortie :

Niveau 4 (Bac général, pro ou techno, BP)

Contenu et programme

Objectifs :

- Appréhender les méthodes de fabrication de chaque production du laboratoire et leur ventilation en respectant le cahier relatif aux commandes particulières et quotidiennes pour élaborer des produits
- Ordonner la production en respectant la chronologie et la hiérarchie des tâches pour optimiser la fabrication et les temps de production des commandes particulières et quotidiennes

- Reproduire les consignes de la fiche technique de la recette et/ou de la table analytique en respectant les caractéristiques de la production à réaliser pour organiser les étapes de la fabrication
- Élaborer les fiches techniques de chaque recette des productions, courantes et exceptionnelles, du laboratoire en rédigeant la méthodologie de fabrication afin de réaliser de manière standard les productions du laboratoire
- Évaluer quantitativement et qualitativement les ingrédients nécessaires à la recette en rédigeant le bon d'économat (commande de matière 1ère) de chaque recette, de chaque production pour assurer la production courante ou exceptionnelle du laboratoire
- Gérer les stocks en assurant leur suivi au moyen de l'outil informatique (tableur, logiciels de gestion de stocks,) pour disposer des approvisionnements nécessaires à l'activité du laboratoire
- Définir les besoins en approvisionnement en passant les commandes auprès des fournisseurs en vue de préparer les fabrications
- Analyser la situation de crise en recherchant les causes de l'incident pour adapter la réaction à avoir face à l'imprévu
- Mettre en oeuvre des actions correctives en suivant une démarche logique et en mobilisant les ressources envisageables de l'entreprise pour limiter l'aléas constaté sur la production
- Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrente afin de calculer une moyenne des temps d'occupation homme/matériel/équipement selon la recette à réaliser
- Estimer le coût de revient de la matière première nécessaire à la fabrication de la recette en évaluant l'impact des différentes gammes de produits afin de valoriser le coût de la production
- Proposer un prix de vente des produits à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire
- Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en répartissant les tâches entre collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés afin de fixer les priorités de production de chacun
- Planifier la production selon les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité pour réaliser un plan de charge révélant les besoins en ressources humaines et les nécessaire recrutement saisonnier à réaliser le cas échéant
- Coordonner l'activité quotidienne du laboratoire et de la boutique en transmettant les consignes de travail aux équipes

Programme :

-

Durée en centre :

840

LES AUTRES SESSIONS

	Adresse	Date de sessions	Publics	Financeurs
	Bourges (18)	du 01/09/2025 au 25/06/2027	Public dans le cadre du contrat d'apprentissage	OPCO

Informations pratiques

Organisme responsable :

[IFA de Bourges](#) - Bourges

Publics :

- Public dans le cadre du contrat d'apprentissage

Financement :

- Contrat d'apprentissage

Numéro de session : 381742S / Référence GIP : 9805

Mise à jour le 15/11/2024