



# Journée Chrono de l'Alternance

1<sup>er</sup> Juillet 2020

Offre n° : 117

Poste : **Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur**  
**(H/F)**

Entreprise Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône

Activité principale exercée : **Artisanat**

Lieu de travail : **Belleville**

Diplôme préparé par l'alternant

Intitulé : **BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur**

Niveau : **Niveau 4 (Bac pro, BP, ...)**

Type de Contrat :

**Contrat d'apprentissage**

Descriptif de la Mission

Autonome dans la production, l'élève du BTM participe et supervise la fabrication de pâtisseries, viennoiseries, confiseries, produits glaciers et produits traiteurs. Il a en charge l'estimation quantitative et qualitative des denrées nécessaires, adapte l'organisation de la production afin d'optimiser les coûts.

Compétences attendues

Dans ces métiers il faut savoir faire bon et beau : habileté, rigueur et minutie sont indispensables, ainsi qu'un sens de l'esthétique et un esprit créatif. Il faut faire preuve d'une bonne résistance à la fatigue, car les journées démarrent très tôt le matin et sont intenses. La ponctualité est de rigueur, et pour se destiner à la gestion de sa propre entreprise un goût pour la gestion et la comptabilité seront nécessaires. Enfin, l'amabilité et le sens du service sont des qualités indispensables pour fidéliser une clientèle.

