

FICHE DE VALIDATION DES MISSIONS CONFIEES EN ENTREPRISE DURANT TOUTE LA DUREE DE LA FORMATION DE L'APPRENTI

Cette fiche est obligatoire pour l'inscription de l'apprenti au CFA.

Elle doit être complétée, avant la prise en compte du contrat d'apprentissage, par tout employeur qui souhaite embaucher un apprenti.

Elle doit ensuite être transmise, par le futur apprenti, au CFA dans lequel il veut s'inscrire, seul habilité à déterminer si le poste proposé est en adéquation avec son programme.

Une fois que les missions confiées par l'entreprise auront été validées par le Responsable Pédagogique du CFA, le contrat d'apprentissage pourra être pris en compte et l'apprenti pourra être inscrit au CFA.

Attention : En cas de changement de missions en cours de formation, l'employeur doit prévenir le CFA à l'adresse suivante : cfa@mairie-belfort.fr

L'APPRENTI

Nom

Prénom

Formation souhaitée **BTM Chocolatier Confiseur**

L'ENTREPRISE

Dénomination

Lieu d'exécution du contrat

Le contrat d'apprentissage peut débuter :

- Au plus tôt durant les **trois mois précédant** la date officielle de début de formation
- Jusqu'à **trois mois après** la date officielle de début de formation.

Il doit s'achever au minimum **le jour de la date officielle** de fin de formation, soit le 1^{er} juillet de l'année correspondant au passage de l'examen.

L'employeur **s'engage à renvoyer la convention de formation signée** dans les plus brefs délais, au CFA, à l'adresse suivante cfa@mairie-belfort.fr.

L'employeur **s'engage à enregistrer le contrat d'apprentissage** sur le portail de son OPCO dès qu'il a en sa possession le contrat et la convention de formation signés par toutes les parties.

Titre du poste occupé par l'apprenti(e)

Missions principales : Cocher la case si mission confiée à l'apprenti	
Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie-confiserie en prenant en compte les commandes de clients, les produits en stocks et la saisonnalité afin d'être en adéquation avec les variations et modification de consommation	☐
Organiser les achats de la chocolaterie-confiserie en définissant les besoins en approvisionnement, en suivant le prix des matières premières, en prenant en compte leur respect des normes environnementales afin de réaliser un bon d'achat	☐
Organiser et gérer les stocks et approvisionnement en réceptionnant les produits, en vérifiant leur conformité lors de la livraison, en utilisant les outils/logiciels adéquats et en assurant leur conditionnement dans le respect des règles d'hygiène	☐
Estimer les temps dédiés à la réalisation des produits en observant les temps de fabrication récurrents 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 à la direction de la chocolaterie-confiserie un prix de vente à la clientèle en réalisant l'étude de prix pour permettre le lancement de la production en laboratoire	☐
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	☐
Organiser l'activité quotidienne de l'équipe au sein du laboratoire en transmettant les consignes de travail et en répartissant les tâches entre les collaborateurs en fonction de leurs compétences et des objectifs de production visés par sa direction afin de fixer les priorités de production de chacun.	☐
Encadrer au quotidien une équipe, dont les apprentis, en suivant la réalisation de leurs tâches, leur respect des règles de sécurité et d'hygiène en identifiant leurs motivations et/ou leurs freins, et le cas échéant en leur apportant une aide méthodologique, techniques et/ou savoirs du métier pour atteindre les objectifs fixés.	☐
Échanger avec les équipes au moyen des techniques de communication en les maintenant motivés sur des objectifs de production ou en les appuyant sur une éventuelle gestion des imprévus, en les sanctionnant si besoin afin de contribuer à la démarche d'amélioration continue à entreprendre au niveau du laboratoire et de l'espace de vente.	☐
Maîtriser le choix des matières premières en contrôlant la qualité des produits et en analysant le coût des différents fournisseurs pour optimiser le rapport qualité-prix de la fabrication souhaitée.	☐
Réaliser ses propres masses de base en respectant la température et la durée en fonction de la recette, en surveillant le refroidissement, en réalisant la finition du produit, en stockant de manière adaptée le produit de base afin d'assurer la garanti de la qualité du produit (fraîcheur, saveur, meilleure conservation).	☐
Réaliser une conservation et/ou un stockage d'un produit en prenant en compte les facteurs de la dégradation, la protection et l'isolation, en contrôlant la rotation des stocks et en réalisant la pasteurisation afin de stabiliser le produit fini ou semi-fini et garantir sa qualité.	☐
Superviser la réalisation de cuissons courantes et/ou spécifiques en s'appuyant sur les recettes et techniques adéquates, en veillant aux réactions chimiques de certains adjuvants et en contrôlant l'application des règles de sécurité de son équipe afin que la cuisson se déroule dans les meilleures conditions.	☐

Transformer les masses de base en produits semi-finis ou finis en respectant les étapes du mélange, en mettant en œuvre les techniques de coulage et en veillant au tempérage et au refroidissement par cristallisation afin d'optimiser la qualité de texture et la saveur du produit.	☐
Assurer la mise en valeur des produits en utilisant les matériels dédiés, les techniques de finition appropriée, en respectant les principes esthétiques et en réalisant un emballage afin d'optimiser leur présentation (qualité visuelle, attrait et suscite le désir de consommer).	☐
Proposer une diversification de recettes et de gammes de produits à mettre à la vente en étudiant la faisabilité d'un projet émanant de l'écoute des goûts et des tendances d'achat de la clientèle afin de se démarquer de la concurrence.	☐
Participer à la mise en valeur des produits mis en vente en rédigeant les fiches commerciales destinées au personnel de vente, en proposant des emballages adaptés, un présentoir, en décrivant les particularités et qualité des productions, en renseignant sur les fournisseurs, les allergènes, les temps et conservation des produits afin de renseigner et développer sa clientèle.	☐
Proposer des moyens et outils de communication en utilisant notamment les réseaux sociaux permettant d'informer instantanément les clients des nouvelles productions et prestations proposées pour développer l'activité commerciale de la boutique.	☐
Renseigner le client en l'informant des conditions de conservation et de dégustation du produit fini afin de garantir la satisfaction du consommateur final.	☐
Dynamiser les ventes en créant de nouveaux canaux de commercialisation des produits pour faciliter l'acte d'achat de la clientèle.	☐

Missions secondaires (à compléter à la main si besoin)

L'employeur :

Nom - Prénom

Fonction

Fait à

Signature ou Tampon :

Le

Le CFA : Avis du Responsable Pédagogique ☐ Favorable ☐ Défavorable

Commentaires si avis défavorable :

Fait à

Signature :

Le