



Centre de Formation Notre-Dame
Site du Château des Vaux



Mention Complémentaire TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Formation inscrite au RNCP 38762

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 26/03/2024

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/>

La MC « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » forme au poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Le ou la titulaire est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade. Il ou elle met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il ou elle suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Formation par apprentissage

Dates de la prochaine session : Septembre 2024 à Juin 2025

Prérequis

Être titulaire d'un des diplômes suivants de l'Education Nationale :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- Bac professionnel Boulanger Pâtissier
- Brevet professionnel Boulanger

Point de vigilance

Il est nécessaire de ne pas présenter d'allergies alimentaires (farine, arachide, lait...)

Modalités d'accès

- Candidature par lettre de motivation et CV,
- Entretiens et tests,
- Si demande d'hébergement : entretien supplémentaire.

Délais d'accès

A la suite de ces étapes, une réponse est donnée au (à la) candidat(e) par téléphone sous 8 jours. Les modalités d'inscription et les pièces nécessaires au dossier sont ensuite envoyées par courrier.

Objectifs

- **Aptitudes et compétences visées et évaluables au cours de la formation :**

Le titulaire de la Mention Complémentaire « Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie » :

- utilise les matières premières adaptées aux spécificités des produits ;
- maîtrise les techniques de fabrication des produits à base de pâtes ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les recettes des produits ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives ...) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène et de sécurité et les règles de traçabilité en vigueur dans l'activité, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- connaît et respecte le code des usages de la viennoiserie artisanale française ;
- met en œuvre les bonnes pratiques de développement durable, notamment la saisonnalité des produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, particulièrement lors du port de charges ou du travail en position debout.

- **Programme de la formation :**

35 heures de cours dans le domaine professionnel par semaine

Méthodes mobilisées

- **Modalités pédagogiques utilisées :**

Les cours sont dispensés en présentiel via une alternance de période en centre et de mise en application en entreprise : pédagogie active, travaux de groupe, mise en situation professionnelle.

- Enseignement professionnel : travaux pratiques, et sciences appliquées, technologie professionnelle.

Le formateur référent et la conseillère en insertion professionnelle assurent conjointement un suivi individualisé par des entretiens réguliers.

- **Moyens et outils utilisés :**

Le Centre de formation Notre-Dame dispose de plateaux techniques récents, équipés de matériel neuf et de 12 postes de travail. Chaque salle de cours est équipée de tableaux numériques et d'une connexion internet. Un Centre de Ressources Documentaires est à disposition, ainsi qu'une salle informatique avec ordinateurs.

Modalités d'évaluations

L'évaluation s'effectue sous forme d'épreuves en Contrôle en Cours de Formation.

Nombre de participants par session

12 places (dont 6 au minimum pour ouvrir la formation).

Suite de parcours

- MC boulangerie spécialisée
- Brevet professionnel de boulangerie
- MC Pâtisserie de boutique

Débouchés

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tour, de tourier ou tourière ou d'ouvrier spécialisé ou ouvrière spécialisée.

Il peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire),
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente,
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire,
- une entreprise de traiteur,
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

Passerelles

Après l'obtention de la Mention Complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie», il est possible d'intégrer :

- La première baccalauréat professionnel Boulanger-Pâtissier (deuxième année)
- CAP Boulanger (en 1 an)
- CAP Pâtissier (en 1 an)

Durée

- 420 heures,
- 12 semaines en centre de formation, de septembre à juin,
- Le reste en entreprise, selon le contrat d'apprentissage.

Tarifs

Modalités de prise en charge de la formation :

Apprentissage :

Aucune participation aux frais pédagogiques de la formation n'est demandée à l'apprenti(e).
La formation est prise en charge dans le cadre d'un contrat d'apprentissage et financée par les OPCO et le CNFPT.

Des frais d'hébergement, de restauration et de transports pourront être à la charge de l'apprenti(e) :
Nous consulter.

Accessibilité aux personnes en situation d'handicap

Le centre de formation dispose d'une référente handicap : Valentine BLAVETTE
valentine.blavette@apprentis-auteuil.org

Résultats de la session de formation

Cette formation ouvre ses portes en septembre 2024. Pas de résultat pour l'année 2023.

Les indicateurs de résultat des diplômes sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics sur le site

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

Les + de la formation :

- Accompagnement personnalisé par un conseiller en insertion
- Partenariat avec les entreprises du secteur
- Accueil de nos apprenants sur un site d'exception : le Château des Vaux.
- Notre établissement dispose d'infrastructures sportives ; organise des sorties culturelles, pédagogiques, des voyages à l'étranger (Trans Europe, Erasmus,).

Contacts :

Secrétariat Centre de formation Notre-Dame : 02 37 53 70 64 – 02 37 53 80 83

Standard des établissements Notre Dame : 02 37 53 70 70

Conseillère en Insertion Professionnelle : 07 77 20 06 72

of.notredame@apprentis-auteuil.org