

# MC TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

NIVEAU 3

CMA FORMATION



## PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP  
Boulangier ou CAP Pâtissier.

Chef d'entreprise/conjoint  
collaborateur/associé.

Jeunes et adultes : niveau 3<sup>e</sup>  
recommandé.

Projet professionnel  
confirmé (possibilité de  
stage pour validation de  
projet, contactez-nous).

Le titulaire de la mention complémentaire conçoit et réalise des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine. Il est capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant l'équipement et le matériel adaptés à la boulangerie-pâtisserie. Il travaille en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il prend en compte les problèmes liés à l'organisation de l'entreprise.

L'organisation de la production peut l'amener à travailler en horaires décalés, en fin de semaine, et lors des périodes de fête.



## PROGRAMME

- Organisation et production.
- Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production.
- Évaluation de l'activité professionnelle.



## OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine.
- Évaluer le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis.
- Travailler debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Bonne condition physique (longues stations debout).
- Créativité.
- Respect des règles d'hygiène.

N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles :  
RNCP38762.

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

Publication de la fiche: 26.03.2024

Fin de la certification : 31.08.2029

## DÉBOUCHÉS



- Ouvrier(ère) Boulangier(ère)
- Ouvrier(ère) Boulangier(ère)
  - Boulangier(ère)
  - Pâtissier(ère)

Dans une entreprise artisanale, dans une boulangerie intégrée à une grande surface ou dans une entreprise industrielle de boulangerie-pâtisserie.

## POURSUITE D'ÉTUDE POSSIBLE AU CFA



- BTM Pâtissier(ère)



## DURÉE

12 mois selon le positionnement et le parcours antérieur.

TAUX DE  
RÉUSSITE  
2023

100%



# MC PÂTISSERIE BOULANGÈRE

NIVEAU 3

CMA FORMATION



## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT



### MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.



### COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice • Frais annexe à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)



### PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.



### LIEU(X) DE FORMATION

#### GEVINGEY (JURA)

03 84 47 33 72  
cfadujura@artisanat-bfc.fr

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Alternance de méthodes pédagogiques et de mises en situation permanentes sur plateau technique
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).

Nos espaces de formation disposent d'**outils de formation modernes et performants**, comprenant des salles polyvalentes, des salles informatiques, équipées des dernières versions de logiciels standards, du matériel audiovisuel : caméscope, vidéo projecteur, écrans de projection, CAVE (cube immersif de réalité virtuelle)...

- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques qui reconstituent les conditions de réalisation des gestes professionnels.

**Equipe pédagogique dédiée** : Directeur(trice) de centre, Bureau vie scolaire, Conseil Principal d'Education, Formateur(trice)s expert(e)s, professionnel(le) du métier (5 ans d'expérience minimum), formé(e) à notre modèle pédagogique

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



### SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe et remise de bulletins, pour les apprentis.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et en évaluation finale.
- Evaluation des périodes en entreprise.
- Attestation de formation.
- Enquête de satisfaction stagiaire.



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3.

Examen en fin de formation : validation totale au partielle.



### ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

- > Référent Handicap sur chaque site de formation.
- > Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Toutes nos formations sur  
[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)

