

CERTIFICATEUR

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - MC Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

ACTIVITE

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il ou elle est spécialisé 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.

OBJECTIFS

A l'issue de sa formation, l'apprenti :

- 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.

DUREE DE LA FORMATION

Les Mentions Complémentaires se préparent en un an après le CAP. Cette formation est organisée sur 12 semaines de stage en CFA en modules de 2 jours.

CONDITIONS D'ACCES

- Être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou Boulangerie ou d'un bac professionnel « boulangerie-pâtisserie ».
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage
- Avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise ou avoir signé un contrat de professionnalisation ou être salarié de la formation continue
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans
- A partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue

SECTEUR(S) D'ACTIVITE ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » 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.

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou tourière ou d'ouvrier spécialisé ou ouvrière spécialisée. Il ou elle peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier.e

BLOCS DE COMPETENCES

Référentiel : https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/MC3_TTBP/Annexes_MC3_TTBP240105.pdf

Référence	Evaluation et Examens
EP 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes	Ponctuel Pratique et oral Durée 8h15
EP 2 - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	Ponctuel oral Durée 15mn

PROGRAMME ET MATIERES

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Sciences économie gestion

PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES

Il ou elle peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier.

NOS VALEURS AJOUTEES

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

MOYENS ET INDICATEURS

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Four à sol 4 niveaux. Four ventilé. Chambre de pousse. Cellule de refroidissement. Batteurs, balances, tables à induction. Congélateurs. Laminoin, postes de travail en granit.	Mise en situation. Fiches techniques. Etudes de cas pratiques.	Démonstration. Interrogation. Exploration des problématiques.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée. Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion https://www.inserieunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil		

MODALITES D'INSCRIPTION

Portail d'inscription: <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...) : [ici](#)

Référent Formation : Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - patricia.magnetto@ampmetropole.fr

CONTACT ET ACCESSIBILITE

Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » : 04, 211 et L040 (www.lepilote.com)

Accueil : 04 42 29 61 11

Site internet : <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - catherine.stocker@ampmetropole.fr

