

# POLE METIERS DE BOUCHE

## MC TECHNIQUE DU TOUR

### en Boulangerie et Pâtisserie 1 an

Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "

www.cfmda.fr  
edgaro@cfmda.fr  
5 rue de la Sablière  
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55



## PUBLIC

### Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.  
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

## DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

## MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

## NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 38762

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 26/03/2024

## MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

À la fin de la formation, l'apprenti :

- réalise des fabrications de produits à base de pâtes : élaboration, confection des produits finis...
- optimise la fabrication de produits à base de pâtes : choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre, optimisation et suivi de la production.
- connaît les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels.

## MATIERES ENSEIGNEES

**MATIÈRES PROFESSIONNELLES.**

- Pratique : réalisation de fabrication à base de pâtes, optimisation de la fabrication des produits.
- Technologie appliquée.

**SAVOIRS ASSOCIES.**

- Sciences appliquées.
- Gestion appliquée.

## POURSUITES DE FORMATION

MC Employé traiteur (possible au CFA)

MC Pâtisserie de boutique (possible au CFA)

BP Boulanger (possible au CFA)

**Le titulaire de la Mention complémentaire est amené à exercer son activité en :**

- Boulangerie artisanale
- Pâtisserie-boulangerie artisanale
- Boulangerie
- Grandes et moyennes surfaces (rayon boulangerie),
- Boulangerie Pâtisserie industrielle

