

EN SAVOIR PLUS

FORMATION

DIPLÔME

## MC5 - CS Techniques de tour en Boulangerie Pâtisserie

(diplôme de niveau 3) - Code RNCP : 38762

Le titulaire de la mention complémentaire/Certificat de spécialisation « 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 est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il 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.

### ➤ CONDITIONS D'ACCÈS/PRÉREQUIS :

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou CAP Boulanger ou d'un BAC PRO boulanger-pâtissier.

#### Apprentissage :

- aux jeunes âgés de 16 à 29 ans révolus au début de l'apprentissage.
- aux personnes qui ont une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH), sans limite d'âge.
- aux personnes qui ont un projet de création ou de reprise d'entreprise sans limitation d'âge.
- aux sportifs de haut niveau, sans limitation d'âge.

**Autres publics :** contrat de professionnalisation, reconversion professionnelle ... : contacter l'établissement

**Délais d'accès :** en fonction des dates de démarrage des sessions (et jusqu'à mi-décembre), et en fonction de la durée d'instruction du dossier, sous réserve des places disponibles. Nous consulter

### ➤ DÉROULÉ

**Durée de la formation :** 1 ans, à raison de 420 heures réparties sur 12 semaines

**Dates de démarrage de la formation :** de fin août à novembre (nous consulter)

**L'alternance** s'effectue sur un rythme d'une semaine en moyenne au CFA IRFMA 30 et 3 semaines en entreprise.

Rythme : 35 heures par semaine

**Effectif :** 12 stagiaires

**Rémunération** par l'employeur de l'apprenant en fonction de l'âge  
Aucuns frais de scolarité pour l'apprenant.

**Tarif :** 15€ de l'heure

### ➤ MODALITÉS

**Modalité pédagogique :** formation en présentiel

**Méthodes pédagogiques mobilisées :** expositive, démonstrative, pédagogie active

**Moyens pédagogiques :** l'IRFMA dispose d'espaces pédagogiques dédiés à la formation dont des plateaux techniques d'exception, salles de cours équipées de TBI, vidéo projecteur.

**Modalités d'évaluation durant la formation :** formative, sommative

**Modalité d'évaluation à l'issue de la formation :** examen final

➤ Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Si vous souhaitez nous faire part de besoins spécifiques, notre référent M. Chalandon est à votre écoute au

04 66 62 80 30

## PROGRAMME DE FORMATION

### RNCP38762BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes

Réaliser une pâte selon la technique adaptée,  
Gérer les phases de fermentation et de repos,  
Travailler une pâte selon les fabrications,  
Mettre en forme selon la commande,  
Fabriquer des crèmes et appareils,  
Réaliser des garnitures,  
Assembler,  
Conduire des cuissons,  
Mettre en valeur le produit fini,  
Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides.

EN SAVOIR PLUS

DIPLÔME  
FORMATION

## RNCP38762BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées,  
Gérer les techniques selon les fabrications,  
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente,  
Planifier la production dans une démarche durable,  
Suivre et analyser la production.

Certificateur :  
Ministère de l'Éducation  
nationale et de la Jeunesse

Retrouvez la fiche descriptive  
intégrale de cette certification  
sur France Compétences :




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

Date de l'enregistrement :  
26/03/2024

Echéance de l'enregistrement :  
31/08/2029

### NOUS CONSULTER

 **CMA Formation Nîmes**  
de la Chambre de Métiers et  
de l'Artisanat du Gard  
904 Avenue Maréchal Juin  
30900 Nîmes

 **cfa@cma-gard.fr**  
 **04 66 62 80 30**  
 **Fax : 04 66 62 80 37**



[cma-gard.fr](http://cma-gard.fr)

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



**CMA FORMATION**

 **NÎMES**