



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes-Bruz | Saint-Malo | Vannes

## Le boulanger pâtissier

Après avoir sélectionné les matières premières, le boulanger pâtissier prépare les différentes pâtes (pains et viennoiseries), et les pâtisseries. Il peut réaliser plusieurs fournées par jour. Certaines boulangeries varient aussi leur offre en proposant des tartes salées. S'il est son propre patron, le boulanger pâtissier s'occupe du suivi des ventes, du personnel en charge de la vente et de la fabrication.

## Objectifs de la formation

La formation Mention Complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
- Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

## Contenu de la formation

### Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Pétrissage, tourage, laminage et mise en forme des pâtes
- Confection des produits finis (crèmes, appareils, garnitures, montage, cuissons et finitions)
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Gestion durable des ressources
- Approfondissement des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Optimisation et suivi de la production

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger pâtissier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



## Validation

Mention Complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP\*



## Durée

A minima 400h parcours en 1 an



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en professionnalisation :** Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

**Nouvelle formation**

Taux de réussite aux examens

**Nouvelle formation**

Taux de satisfaction

**Nouvelle formation**

Taux d'insertion dont 34,5 % en poursuite d'étude

**Nouvelle formation**

Taux de rupture

**QUALITÉS  
& PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Bonne condition physique  
 Créatif, curieux  
 Capacité d'adaptation  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES  
CONSEILLÉES**

Entreprise artisanale de  
boulangerie,  
pâtisserie ou de boulangerie-  
pâtisserie

Laboratoire centralisé d'une  
entreprise disposant de  
plusieurs points de vente

Fournil ou laboratoire en  
grande surface alimentaire

Entreprise traiteur

Établissement d'hôtellerie-  
restauration disposant d'un  
pôle de fabrication à base de  
produits à base de pâtes

Établissements de  
restauration et d'hôtellerie-  
restauration

Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne, **selon la formation initiale :**

**Pâtissier**

- MC Pâtisserie en boutique
- CAP Chocolatier-confiseur
- CAP Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

**Boulangier**

- MC Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

Ouvrier spécialisé en pâtisserie et/ou en boulangerie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS ou en restauration.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES  
EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10