

MENTION COMPLÉMENTAIRE

(CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION)

TECHNIQUES DE TOUR

Rentrée scolaire 2024/2025



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

La Mention Complémentaire (certificat de spécialisation) « Techniques de Tour en Boulangerie et Pâtisserie » est un approfondissement des compétences liées à la fabrication des produits à base de Pâte Levée, Pâte Levée Feuilletée et Pâte Feuilleté du référentiel du CAP Boulanger et des compétences du Pôle 1 du CAP Pâtissier.

Le titulaire de cette mention occupe le poste de 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.

Il 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 exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

COMPÉTENCES /

CAPACITÉS PROFESSIONNELLES VISÉES

POLE 1 : RÉALISER DES FABRICATIONS A 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

POLE 2 : OPTIMISER LA PRODUCTION A 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

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans

Être titulaire : CAP Pâtissier, CAP Boulanger, Bac Pro Boulanger-Pâtissier

MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Formation en 1 an : formation modulaire aménageable en fonction des diplômes et de l'expérience professionnelle.

NOMBRE DE STAGIAIRES PAR SESSION

Minimum 5 candidats

Maximum 12 candidats

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de février 2024.

Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation d'un an : de septembre 2024 à juin 2025

12 semaines de formation (420h)

LIEU - CONTACTS

MFR La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET
01.34.57.15.60

e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr

PROGRAMME DE LA FORMATION

Enseignements professionnels :

- Travaux pratiques (14 heures/semaine)
- Technologie
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Arts appliqués
- Anglais

Programme modulaire : en cours d'élaboration

Un parcours individuel de formation est réalisé suite à un positionnement

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Salle de classe dédiée
- Plateau technique
- Effectif de groupe classe restreint : 12 apprentis
- 2 jours de travaux pratiques
- Modularisation de l'enseignement
- Matériel de vidéo projection
- Pédagogie de l'alternance basée sur l'expérience acquise en entreprise



SUIVI DE L'ACTION

Entretiens formatifs, appels téléphoniques et visites en entreprise, carnet de liaison, IENT

COÛT DE L'ACTION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap ou aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail. (*Référent handicap - Hadidja ABBOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr*)

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

Si titulaire du CAP Boulanger :

- CAP Pâtissier (1 an)
- MC Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger

Si titulaire du CAP Pâtissier :

- CAP Boulanger (1 an)
- Mention complémentaire pâtisserie de boutique
- Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur (BTM)

Perspectives professionnelles :

- Tourier dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes
- Création ou reprise d'une entreprise après quelques années d'expérience



ÉVALUATION DE L'ACTION

Cette formation modulaire est une préparation aux épreuves de la Mention Complémentaire. Chaque apprenti est inscrit à cet examen. Une demande d'habilitation au CCF sera déposée.

Évaluation des compétences :

Évaluations, examens blancs.

Grille d'évaluation en entreprise.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).



FORMALISATION À L'ISSUE DE LA FORMATION

Diplôme de la Mention Complémentaire délivré par l'Éducation Nationale en cas de réussite à l'examen. Possibilité de valider un ou plusieurs Bloc de compétences.

RESPONSABLE DE L'ACTION

Guillaume GRIVEL

guillaume.grivel@mfr.asso.fr