

# Mention complémentaire techniques du tour en boulangerie et pâtisserie

MC - Certificat de spécialisation

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

## Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » il sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il sera capable de conduire 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 sera capable de mettre en œuvre les techniques et d'utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de préventions des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

## Programme

### Bloc 1 - 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

### Bloc 2 - 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

## Infos pratiques

### Type de formation

Formation alternance

### Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de pâtissier.

### Durée

1 Année dont 420 Heures en centre 1400 Heures en entreprise

### Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

### Adresse

**Brest - IFAC Campus des Métiers**

465 rue de Kerlaurent,  
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



## Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

# Les conditions d'admission

## Prérequis

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie ou Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↪ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

## Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / étude du dossier de candidature / positionnement / signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

# Le parcours de formation

## Objectifs pédagogiques

Organiser l'approvisionnement, la production et surveiller les stocks / Réaliser la fabrication de produits / Contrôler la qualité des matières premières, des phases de la production et la réalisation des produits finis / Communiquer

## ► PRÉSENTIEL

## Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible, capitalisable sur 5 ans.

## Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

## Perspectives métiers

Ouvrier boulanger spécialisé ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh>

## Poursuite d'études

En 2 ans : Bac pro boulanger, BP boulanger

## En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 22/04/2024

**Intitulé** : MC5 - Techniques du tour en  
boulangerie et en pâtisserie - MINISTERE DE  
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA  
JEUNESSE

**Code RNCP** : 38762 - JO du 26/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet [www.cci-formation-bretagne.fr](http://www.cci-formation-bretagne.fr)

## Contact



### SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729  
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9  
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

## Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter