

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » 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 suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des recommandations liées au développement durable.

## BLOCS DE COMPÉTENCES VISÉS LORS DE LA FORMATION

RNCP38762BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes  
RNCP38762BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

### DÉTAILS DE LA FORMATION

- Présence d'un(e) référent(e) handicap et d'un(e) assistant(e) de formation sur site
- Calendrier de formation sur demande
- Intégration à tout moment dans l'année sur étude du dossier
- Individualisation du parcours de formation

### MOYENS TECHNIQUES

- SELF
- Salles de cours et d'informatique
- Ordinateur portable et/ou tenue professionnelle fournis
- 12 cuisines pédagogiques, 3 laboratoires de pâtisserie
- 2 restaurants d'application, 1 bar
- 1 laboratoire de boulangerie, chocolaterie
- 1 hôtel d'application

### TARIFS

En contrat d'apprentissage et de professionnalisation, le coût de la formation est pris en charge à 100% par l'OPCO de l'entreprise (Autre statut nous consulter)

### DURÉE DE LA FORMATION

En centre de formation le nombre d'heures total est de 675 h/an

### MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Délais : réponse sous 5 jours maximum  
Modalités : Ci-dessous le QR code ou le lien

**CFA Trajectoire - Lycée Hôtelier  
Saint Quentin en Yvelines**

#### Contacts pour une formation :

01 88 62 00 30  
contacts@cfatrajectoire.fr  
www.cfatrajectoire.fr

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET D'ÉVALUATION

En présentiel et/ou distanciel  
Alternance entre théorie et pratique  
Évaluations en CCF et/ou ponctuelles

- E1 - Organisation et production
- E2 - Environnement technologique, scientifique et commercial appliqué à la production
- E3 - Évaluation des activités en milieu professionnel
- EP1 - Réalisation de fabrications à base de pâte
- EP2 - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

## POURSUITES D'ÉTUDES

- Bac pro boulanger pâtissier ;
- Brevet de Maîtrise en Pâtisserie ;
- CAP Boulanger ;
- ...

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Responsable de laboratoire
- Ouvrier spécialisé
- ...

## PRÉ-REQUIS

Avoir validé un diplôme de niveau CAP ou BEP.  
(ou de niveau 3)



### BESOIN D'UN PARCOURS ADAPTÉ ?

Veuillez contactez notre référente Handicap :  
nadege.anseume@cfatrajectoire.fr  
Tél : 01 88 62 00 30

Pour + d'information scannez le Code QR



### POSTULER SUR NOTRE SITE INTERNET

OU  
www.cfatrajectoire.fr



**TAUX DE RÉUSSITE / 2021 : 96,3% / 2022 : 90,6% / 2023 : 94,4%** pour 18 candidats

Pour nos formations niveau 3 ou 4 (MC) :

Taux d'interruption en cours de formation : 28,1% / Taux de rupture des contrats d'apprentissage conclus : 12,5%

Taux d'insertion professionnelle MC après 1 an sortants 2021 : 75% (source DARES 2023)

Pour plus d'éléments statistiques et connaître les plus-values établissements : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>