



## 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 Technique 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 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



### Campus

Ploufragan - Quimper - Bruz  
Saint-Malo - Vannes



### 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.



### Durée

A minima 400h, parcours en 1 an



### Validation

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



### Type de contrat

Alternance



### Frais 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 en poursuite d'étude

Nouvelle formation  
Taux de rupture

## Qualités & profils 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

## Accessibilité aux personnes handicapées

Le CFA Régional 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.

## 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
- Examens en CCF ou en épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le campus
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au campus
- 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

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'étude sont possibles. Consultez le site de [l'Onisep](https://www.onisep.fr).

## Perspectives professionnelles

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

## Contactez les campus

### Campus de Dinan-Aucaleuc

La Croix Fresche Blanc - 22100 AUCALEUC  
02 96 76 27 37  
[conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.dinan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Fougères

37 boulevard de Groslay - 35300 FOUGÈRES  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Ploufragan

18 rue du Tertre de la Motte - 22440 PLOUFRAGAN  
02 96 76 27 27  
[conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr](mailto:conseilrecrutement.ploufragan@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Saint-Malo

68 avenue de Marville - 35400 SAINT-MALO  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

### Campus de Quimper

24 route de Cuzon - 29000 QUIMPER  
02 98 76 46 35  
[campusquimper@cma-bretagne.fr](mailto:campusquimper@cma-bretagne.fr)

### Campus de Vannes

10 Boulevard des Îles - 56000 VANNES  
02 97 63 95 10  
[conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr](mailto:conseilformation.vannes@cma-bretagne.fr)

### Faculté des Métiers - Campus de Bruz

6 rue des Frères Montgolfier - 35170 BRUZ  
02 99 05 45 55  
[fdm.recrutement@cma-bretagne.fr](mailto:fdm.recrutement@cma-bretagne.fr)

