



# TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tourier au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Ce diplôme est accessible aux titulaires d'un CAP boulanger ou d'un CAP pâtissier.

## OBJECTIFS

- utiliser les matières premières adaptées aux spécificités des produits, maîtriser les techniques de fabrication des produits à base de pâtes, exécuter de manière professionnelle et autonome les recettes des produits et faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches,
- apporter une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles, appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et les règles de traçabilité en vigueur dans l'activité, en particulier le port d'une tenue professionnelle,
- connaître et respecter le code des usages de la viennoiserie artisanale française, mettre en œuvre les bonnes pratiques de développement durable, notamment la saisonnalité des produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique ;
- observer les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, particulièrement lors du port de charges ou du travail en position debout.

## DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance – (aménagements possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.)

## TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

## MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 2 jours et 10 alternances de 3 jours.

## MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations finales se présentent sous forme de Contrôle en Cours de Formation (CCF). Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.



## MC

### MENTION COMPLEMENTAIRE

Diplôme de niveau 3

RNCP N°38762

## PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP Boulanger (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »  
Autres publics : nous consulter.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



## LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

## CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff  
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

### Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises  
Tel : 03 89 21 57 44  
Mail : [developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

### Sophie EDEL

Secrétariat  
Tel : 03 89 21 57 40  
Mail : [inscription@cfa-colmar.com](mailto:inscription@cfa-colmar.com)

### Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés  
Tel : 03 89 21 57 40  
Mail : [administrateur@cfa-colmar.com](mailto:administrateur@cfa-colmar.com)

### Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap  
Tel : 03 89 21 57 48  
Mail : [m.langrognet@cfa-colmar.com](mailto:m.langrognet@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)

N° 38762

Arrêté du 1<sup>er</sup>  
septembre 2024

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Gestion des coûts
- Hygiène et sécurité
- Communication

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

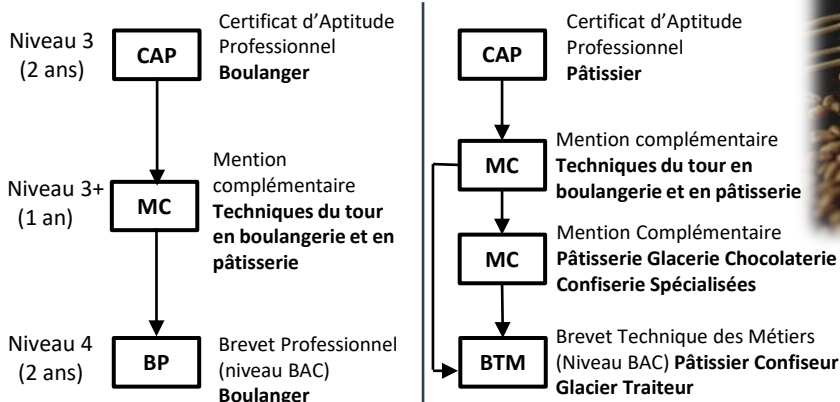
### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Situations d'évaluations formatives :
  - exercices pratiques
  - présentations orales
  - expressions écrites

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOULANGERIE-PATISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



Pour la poursuite d'études en dehors de l'établissement, se référer à :  
<https://www.onisep.fr>

### MODULES GENERAUX

L'ensemble des matières enseignées concerne le domaine Professionnel.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace de travail numérique (Net YPAREO)

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge et de l'année de formation.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail (SST).
- Aide au permis de 500 € (si 18 ans).
- Aide au premier équipement.

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

