



CERTIFICAT DE SPECIALISATION (Ex MENTION COMPLEMENTAIRE) TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

RNCP 38762

Modifié le 10/11/2024 – Version 2

Certificateur :

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Financement de la formation par l'opérateur de compétence :

OPCO des entreprises de proximité.

Durée

- Formation par alternance en 1 an,
- 400 heures en Centre de Formation / CFA.

Objectifs de la formation :

Obtention de la certification et acquisition des compétences et/ou capacités professionnelles suivantes :

- Réaliser des fabrications à base de pâtes,
- Assurer la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures,
- Mettre en œuvre les techniques et utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production,
- Mettre en valeur sa production,
- Exercer son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Prérequis nécessaires pour participer à la formation :

- Admission après un CAP ou Bac Pro du même domaine (CAP Pâtissier, CAP Boulanger ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier) mais également après un CAP ou BAC PRO Cuisine,
- Possibilité d'intégrer directement la formation aux demandeurs d'emploi sans condition de diplôme préalable,
- Être âgé de 15 ans minimum.

Voie d'accès :

- Après un parcours de formation sous statut scolaire ou en alternance,
- Après un parcours de formation continue,
- En contrat d'apprentissage,
- En contrat de professionnalisation,
- Dossier d'inscription, disponible sur le site du Lycée-CFA Saint André,
- Entretien avec le Directeur ou le Responsable de l'alternance.

Débouchés :

- Accès direct à l'emploi.

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire),
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente,
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire,
- une entreprise de traiteur,
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

Poursuite d'études :

Un Certificat de Spécialisation ne permet pas à lui seul une poursuite d'études. Il s'agit d'un diplôme qui permet une meilleure adaptation à l'emploi en ajoutant une spécialisation à la qualification de départ.

Toutefois, pour les diplômés qui n'auraient pas le CAP Boulanger ou Pâtisser ni un baccalauréat, possibilité d'intégrer une 1ère Bac Pro Boulanger-Pâtissier, un BP Boulanger ou un BTM Pâtissier.

Délais et modalités d'accès ou d'inscription à la formation :

- Inscription jusqu'à 3 mois avant ou après le début de la formation.
- Nombre de candidats : 4
- Dates de la formation : cursus de septembre à fin juin pour chaque année de formation.

Moyens pédagogiques et techniques :

- Cours théoriques, exercices pratiques, projets, mises en situations,
- Outils pédagogiques : ordinateurs, vidéoprojecteurs, écrans tactiles en salle de cours et laboratoires,
- Plateaux techniques : Laboratoire de boulangerie, laboratoire de pâtisserie avec différents matériels (un four à pain à sol, un four ventilé à viennoiserie, une armoire à levain, un pétrin mélangeur, des chambres de fermentation, des parisiens, un laminoir, mixeurs, hachoirs, tables de travail en inox...

Modalités de suivi pédagogique et d'évaluation :

- Relation entre le responsable d'alternance ou le tuteur et le maître d'apprentissage ou le responsable de l'entreprise (entretiens, visites...),
- Évaluations de l'enseignement professionnel au Centre de Formation/CFA et en entreprise,
- Examen avec Contrôles en Cours de Formation (CCF).

Contenu de la formation :

- Pratique et Technologie Professionnelles
- Sciences Appliquées
- Gestion Appliquée

Blocs de compétences :

Bien que l'on puisse valider et conserver individuellement des blocs de compétences, l'obtention du diplôme est conditionnée à une moyenne égale ou supérieure à 10/20 sur l'ensemble des blocs.

N° et intitulé du bloc	Liste des compétences	Modalités d'évaluation
RNCP38762BC01 Réaliser des fabrications à base de pâtes	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	CCF
RNCP38762BC02 Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	CCF

Règlement d'examen :

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat)		Scolaire (établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (établissement public)		Formation professionnelle continue (établissement privé)	
					Enseignement à distance	
					Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode		Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES						
EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes	UP 1	8	CCF ¹		Ponctuel Pratique et oral	8 h 15
EP 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	UP 2	5	CCF		Ponctuel Oral	30 min

¹ Contrôle en Cours de Formation

(1) Contrôle en Cours de formation

Référentiel :

https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/IMG/pdf/referentiel_mctech_niveau_3_boulangerie_et_patisserie_2024.pdf

Méthodes mobilisées :

- Face à face
- Présentiel

Équivalences ou passerelles possibles :

- Diplôme de niveau 3,
- Pour ceux qui ne sont pas détenteurs d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier ni d'un baccalauréat passerelle possible directement en 1ère Bac Pro Boulanger-Pâtissier.

Modalités de formation :

- Alternance (suivant calendrier).

Financement de la formation :

- Prise en charge par l'OPCO de la branche professionnelle,
- Pas de frais d'inscription.

Autres informations et taux divers :

Année scolaire 2023/2024 (Ancienne appellation)

- Taux de réussite : **100 % (1 candidat sur 1)**
- Nombre d'alternant(s) : **1**
- Taux d'insertion professionnelle : **100 %**
- Taux de poursuite d'études : **0 %**
- Rupture de contrat : **0**
- Interruption de formation : **0**
- Taux de satisfaction : **100 %**

Année scolaire 2024/2025

- Nombre d'alternant(s) : **1**

Les indicateurs de résultats cités à l'article L.6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion. Seules les années scolaires 2020-2021 et 2021-2022 sont pour l'instant accessibles et ne concernent que la formation initiale scolaire : [InserJeunes \(education.gouv.fr\)](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr)

Autres informations disponibles sur le site de France Compétences :

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/>

Responsable alternance Référént mobilité

M. Sébastien ZAVOLI
Téléphone : 07 56 43 20 56
sebastien.zavoli@ac-nancy-metz.fr

Référente handicap

Mme Nadia MELLAB
Téléphone : 03 82 50 33 62
viescolaire@st-andre.org

Notre valeur ajoutée : l'Accompagnement

« Accompagner nos apprenants, apprenantes en centre et en entreprise vers la réussite. »