



Confédération National
de la Boulangerie
et Pâtisserie
Française

CQP TOURIER

RS 6117



URMA Sainte Clotilde

DATE - DUREE

- Dates : 08 AOUT 2023 AU 15 NOVEMBRE 2023
- Durée : 400 heures
- Tarif : Salarié, demandeur d'emploi, chef d'entreprise : 11 600 €
- Horaires : selon la planification
- Accompagnement aux démarches de financement :
Artisan non salarié : FAFCEA
Salarié et Artisan salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE
Demandeur d'emploi : Pôle Emploi, Conseil Régional

MODALITES D'ACCES

- Dossier de candidature + pièces justificatives + test de positionnement + entretien

OBJECTIFS

- Spécialiser des Boulangers ou Pâtisseries dans une activité de tour et développer des compétences en termes de pâtes levurées et non levurées, feuilletées et briochées tant salées que sucrées.

PUBLICS - PRE REQUIS

- Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi
- Etre titulaire soit d'un CAP Boulanger soit d'un CAP Pâtissier

CONTENUS DE LA FORMATION

- Technologie Professionnelle (en présentiel) _ 66 h
- Sciences Appliquées (en présentiel) _ 34h
- Pratique Professionnelle (en présentiel et en AFEST) _ 300h

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation
- Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires
- Mise en situation pratique selon les attentes de l'entreprise et ceux de l'emploi.

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement : dossier de candidature, entretien, et test de positionnement
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation
- Examen mise en place par l'organisme certificateur :
Institut National des Boulangers Pâtisseries



Intervenants

Intervenants disposant d'une expertise dans le métier

N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

- Augmenter votre employabilité
- Action de Formation en Situation de Travail

Validation

Examen de certification

CONTACTS

SAINTE CLOTILDE

viginie.virapin@cma-reunion.fr

claudette.arhimann@cma-reunion.fr

Tél. : 0262 28 18 30

ZAC Patates à Durand
Avenue Stanislas Gimart,
97490 Sainte-Clotilde

<http://www.artisanat974.re/>