



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

## Validation

Examen de certification

CONTACTS  
CMA FORMATION SAINTE CLOTILDE  
emilie.riviere@cma-reunion.fr  
claudette.arhimann@cma-reunion.fr  
Tél. : 0262 28 18 30

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

www.artisanat974.re / www.reparer.re  
www.monartisan.re

# PIC - POEC CQP TOURIER



INVESTIR  
DANS VOS  
COMPÉTENCES

RS 6117 / NSF : 221 Agroalimentaire /  
FORMACODE : Boulangerie : 21538 Pâtisserie : 21528

CMA FORMATION\_URMA Sainte Clotilde

## DATE - DUREE

- Dates : 17/12/2024 au 31/03/2025
- Durée : 400 heures dont 330 heures en centre et 70h en entreprise
- Tarif : La formation est prise en charge par FRANCE TRAVAIL
- Horaires : selon le planning prévisionnel de formation entre 8h -12h & 13h - 17h30
- Effectif : maximum 12 stagiaires

## MODALITES D'ACCES

- Réunion d'information collective et de Positionnement le 21/11/2024 :  
réunion d'information suivie d'un entretien individuel et d'un positionnement

## 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.
- Favoriser l'accès des demandeurs d'emploi à des actions de formation dans le cadre de la Préparation Opérationnelle à l'emploi Collective (POEC) bénéficiant du soutien financier de France Travail dans le cadre du plan d'investissement dans les compétences (PIC)

## PUBLICS - PRE REQUIS

- Demandeur d'emploi, Salarié en CDD d'Insertion (CDDI), les bénéficiaire de Contrat Uniques d'Insertion (CUI)
- Etre inscrits à France Travail
- Etre titulaire soit d'un CAP Boulanger soit d'un CAP Pâtisseries
- Avoir au minimum 18 ans
- Avoir de la rigueur, minutie et sens créatif seraient un plus pour suivre la formation

## CONTENUS DE LA FORMATION

- Technologie Professionnelle
- Sciences Appliquées
- Pratique Professionnelle
- Compétences numériques
- Techniques de recherche d'emploi

## METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Modalité : en Présentiel
- 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
- Pas de passerelles possible ni de validation par Bloc de compétences



## Intervenants

Intervenants disposant d'une expertise dans l'accompagnement des apprenants de la discipline