

## Se former au métier de bouilleur ambulant

Référence : FEMP0003

Thématique : Mon besoin, Chercher une formation diplômante

### FORMATION DIPLÔMANTE

Taux de satisfaction 2023 : 100 %

Taux de réussite à la certification : 86%

#### Titre du diplôme

TITRE PROFESSIONNEL BOUILLEUR AMBULANT



**Numéro RNCP :**  
**RNCP N°34382**

Nom de l'organisme certificateur : CMA FRANCE

Date d'enregistrement : 27/01/2020

**« Devenez bouilleur ambulant ou conducteur d'alambic. Vous fabriquerez des produits distillés et conseillerez les récoltants sur la matière première, la fermentation et les conditions d'hygiène. »**

#### Objectifs

- Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté
- Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales.
- Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier
- Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

#### Les débouchés

- Bouilleur ambulant, chef d'entreprise

#### Suite de parcours

- Accès direct à l'emploi

#### Public

- Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation
- Autres publics : Salariés en reconversion professionnelle

## Contenu

### *Blocs de compétences*

- RNCP34382BC01 - Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté
- RNCP34382BC02 - Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales.
- RNCP34382BC03 - Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier
- RNCP34382BC04 - Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

### *Domaines de connaissances*

- Le conseil sur la récolte et la préparation des matières premières avant fermentation
- Le conseil sur les techniques de fermentation et les règles d'hygiène
- L'évaluation et la certification du mout fermenté du client
- La conduite de l'alambic en toute sécurité
- Le suivi et le contrôle dans le respect des bonnes pratiques des règles d'hygiène et de sécurité
- Les conditions optimales au vieillissement et la filtration du produit distillé
- La préparation de l'atelier de distillation public ou chez un particulier dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- L'entretien de l'alambic
- Le nettoyage du lieu de distillation et du matériel
- La gestion des déchets issus de la distillation
- Les démarches administratives et les opérations de gestion courante
- La commercialisation

## Prérequis

- Posséder un niveau de formation équivalent à celui de la troisième générale.
- Satisfaire à un entretien de positionnement et de motivation du projet professionnel

## Méthodes mobilisées

- Formation en présentiel et en situation de travail
- Accompagnement individualisé
- Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

### *Moyens techniques :*

- Salles de formation, Salles informatiques, Plateaux techniques modernes et équipés

### *Encadrement :*

- Formation encadrée par des formateurs bouilleurs ambulants

## Délais et modalités d'accès

- Process de recrutement à partir de juin pour une entrée en formation en décembre ou janvier
- Admission sur dossier, test de connaissance et entretien de validation du projet professionnel

## **Modalités d'évaluation**

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- La certification est délivrée aux candidats ayant validé l'ensemble des blocs de compétences, sans notes éliminatoires aux épreuves ou groupe d'épreuves.
- Examen blanc
- Épreuves terminales
- En cas de réussite partielle à un examen du Titre Professionnel, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues pendant 10 ans.
- Si la totalité des épreuves d'un même bloc sont acquises, le bloc est acquis à vie
- Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

## **Durée**

- 42 heures en centre de formation
- 105 heures de stage en entreprise

## **Tarif**

1302 € nets des taxes

Principales Modalités de financement :

- CPF (selon les modalités prévues par la réglementation)
- Autofinancement
- FAFCEA (pour les chefs d'entreprise artisanale)

## **Équivalence / passerelle**

- Pas d'équivalence, ni de passerelle pour cette certification

## **Lieu de Formation**

- **CMA Formation**  
Laval -  
02 43 59 00 66 -  
[fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:fpc53@artisanatpaysdelaloire.fr)



## **Accessibilité**

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation.

## **Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire**

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z

*Date de mise à jour : 10 juin 2024*

### Délivré par:

- Laval, CMA Formation Site Volney (53) : 30, boulevard Volney - 53000 LAVAL
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Laval, CMA Formation Site Chanzy (53) : 39, avenue Chanzy - 53000 LAVAL

### Prochaines sessions:

- Laval, CMA Formation Site Chanzy (53) - Pour toute information complémentaire sur la programmation ou sur les dates en cours ou à venir, nous consulter  
- Pas de date limite d'inscription

### Tarifs:

- DEMANDEUR D'EMPLOI - contact
- SALARIE(E) - contact