



TITRE PROFESSIONNEL BOUILLEUR AMBULANT

RNCP n°34382

➤ OBJECTIFS

Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout

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 des réglementations spécifiques du métier

Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

➤ DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

Process de recrutement à partir de juin pour une entrée en formation en décembre

Admission sur dossier, test de connaissance et entretien de validation du projet professionnel

➤ ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

➤ PUBLIC

Demandeurs d'emploi (inscription obligatoire à Pôle Emploi à l'entrée en formation)

Autres publics : Salariés en reconversion professionnelle, Individuels

Financement : autofinancement, CPF

➤ PRÉREQUIS

Validation du projet professionnel obligatoire

Posséder un niveau de formation générale équivalent à celui de la troisième générale

➤ DURÉE

42 heures en centre de formation

105 heures de stage en entreprise

➤ TARIF

Demandeurs d'emploi et salariés : prise en charge partielle ou totale du coût de la formation sur étude du dossier : selon type de financement

Individuels : la formation au titre professionnel bouilleur ambulant est éligible à un financement sur le compte CPF, à concurrence des sommes disponibles sur le compte du candidat au moment du dépôt

Tarif horaire de 31.50 € TTC/heure

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

Epreuves terminales

La certification est délivrée aux candidats ayant validé l'ensemble des blocs de compétences, sans notes éliminatoires aux épreuves ou groupe d'épreuves.

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 (VAE)

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en présentiel, en distanciel 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

CONTENUS

BLOCS DE COMPÉTENCES :

BLOC 1 : Distiller dans le respect de la réglementation après avoir évalué la qualité du mout fermenté

BLOC 2 : Installer et entretenir l'alambic et éliminer les déchets dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et environnementales

BLOC 3 : Réaliser les opérations de gestion courante de l'atelier de distillation dans le respect de la réglementation spécifique du métier

BLOC 4 : Commercialiser sa prestation et/ou les produits issus de la distillation

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 3

TP

Titre
Professionnel

DÉBOUCHÉS

Entrepreneuriat

SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pas d'équivalence, ni de passerelle pour cette certification



<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/34382/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 6 sites proche de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

LAVAL

02 43 49 88 88 · urma53@artisanatpaysdelaloire.fr

CMA FORMATION



Erasmus+

urmapaysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

