



TITRE PROFESSIONNEL BOUILLEUR AMBULANT

Niveau 3 RNCP40586

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

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÈS

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

Admission sur dossier, test de positionnement 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

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

Demandeurs d'emploi inscrits à France Travail à l'entrée en formation

Autres publics : Salariés en reconversion professionnelle

VAE : Public éligible à la validation des acquis de l'expérience

PRÉREQUIS

Avoir l'âge minimum légal pour consommer des boissons alcoolisées (18 ans)

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

Satisfaire à un entretien de positionnement et de motivation

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)

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Chaque bloc de compétences fait l'objet d'une validation indépendante.

Pour obtenir la certification, le candidat doit avoir validé l'ensemble des blocs de compétences.

Épreuves :

Epreuve de technologie

Pratique professionnelle

Epreuve de sécurité et hygiène

Epreuve de réglementation

Epreuve de gestion

Epreuve d'innovation - commercialisation

Possibilité de valider la certification par la Validation des Acquis de l'Expérience

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

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :

<https://cma-formation-paysdelaloire.fr/titre-bouilleur-ambulant>

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 3

TP
Titre
Professionnel

LIEUX ET COORDONNÉES

LAVAL

02 43 64 11 00 - accueilcfp53@cma-paysdelaloire.fr

DÉBOUCHÉS

Bouilleur ambulant, chef d'entreprise

SUITE DE PARCOURS

Accès direct à l'emploi

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Pour connaître les équivalences de diplômes, accédez au site d'ENIC – NARIC France :

<https://www.france-education-international.fr/hub/reconnaissance-de-diplomes>

Pas de passerelle pour cette certification

Certificateur : CMA France

Date d'enregistrement : 30-04-2025

<https://www.francecompetences.fr/recherche/mcp/40586/>

LES DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches 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

 **FORMATION**



Erasmus+

[cma-formation-paysdelaloire.fr](https://www.cma-formation-paysdelaloire.fr)

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :

