

# CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie

Type de formation : Certificat de Spécialisation

Formation Diplômante de Niveau 3

## Public / Statut \*

Lycéen

Alternance :  
Apprentissage ou contrat de  
professionnalisation

Salariés dans le cadre :  
- D'un contrat de transition professionnelle  
- Du plan de développement des  
compétences

Demandeurs d'emploi

## Modalités et délais d'accès

- Avoir validé un projet professionnel en lien avec le métier
- Avoir pris connaissance des conditions d'exercice du métier
- Entrées et sorties permanentes (en fonction des dates de certification et des places disponibles).
- Pour l'alternance : sous réserve d'avoir une entreprise d'accueil.

## Rythme de l'alternance

**Cursus apprenti :**

- En centre de formation : 25 %
- En entreprise : 75 %

**Cursus lycéen :**

Au Lycée Professionnel, l'Institut Européen de Formation - Compagnons du Tour de France :

- Au lycée : 50 %
- En entreprise : 50 %

## Durée

Durée moyenne de 420 heures  
(A définir en fonction des résultats du positionnement et des prérequis)

## Tarifs

Sur demande suivant le statut du demandeur, du financeur et de la durée.

## Modalités d'évaluations

- Evaluations au travers du livret d'alternance tuteur/formateur,
- Évaluations formatives/sommatives en centre en fin de séquence,
- Examen ponctuel ou en CCF (Contrôle en cours de formation),
- Examen final : diplôme, titre ou certification.

\* Sous réserve que soient réunies les conditions nécessaires à la mise en place et/ou la prise en charge de la formation.

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap :

Veuillez nous contacter directement afin d'étudier la mise en place de mesures spécifiques pour suivre la formation

## Prérequis

- Le Certificat de Spécialisation est accessible aux titulaires d'une certification de même niveau (pour toutes spécificités, nous consulter)
- Connaître les bases mathématiques nécessaires à l'apprentissage du métier

- Avoir une bonne vision dans l'espace et des capacités gestuelles
- Aptitude physique au travail en hauteur

### Information sur le métier

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire),
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente,
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire,
- une entreprise de traiteur,
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

Type d'emplois accessibles :

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

Il peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier.

### Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Il met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

### Blocs de compétences

- BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes
- BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

### Contenu de la formation

#### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

#### Activités visées :

##### - Réalisation de fabrications à base de pâtes

Élaboration des pâtes

Confection des produits finis

Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

##### - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre

Optimisation et suivi de la production

## **Elaboration des pâtes**

### **Les principales activités sont :**

Pétrissages

Gestion des fermentations et des temps de repos

Tourage, laminage

Mises en forme

#### **- Confection des produits finis**

Réalisation des crèmes et appareils

Réalisation des garnitures

Montage et mise en œuvre des garnitures

Conduite des cuissons

Finitions

#### **- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité**

Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

#### **- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre**

Sélection des farines, des matières grasses et sucrantes et maîtrise des substances ajoutées

Gestion des techniques selon les fabrications

Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente

#### **- Optimisation et suivi de la production**

Optimisation de la production

Suivi et analyse de la production

## **Réaliser des fabrications à base de pâtes**

### **Compétences attestées :**

Réaliser une pâte selon la technique adaptée

Gérer les phases de fermentation et de repos

Travailler une pâte selon les fabrications

Mettre en forme selon la commande

Fabriquer des crèmes et appareils

Réaliser des garnitures

Assembler

Conduire des cuissons

Mettre en valeur le produit fini

Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

#### **- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes**

Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées

Gérer les techniques selon les fabrications

Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

Planifier la production dans une démarche durable

Suivre et analyser la production

## **Méthodes pédagogiques**

- Pédagogie participative, active, démonstrative et expérientielle
- Formation mixte (présentiel et distanciel)
- Formation permettant l'acquisition de compétences professionnelles réelles et opérationnelles en entreprise
- Individualisation
- Formation en situation de travail en entreprise
- Formation en mode projet

## **Moyens pédagogiques**

- Plateaux techniques
- Salles de cours
- Centre de ressources
- Supports pédagogiques

## **Informations complémentaires**

Veillez consulter les documents à disposition sur les pages d'accueil de chaque Fédération Régionale pour connaître :

- Le taux d'obtention des diplômes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'études
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'établissement concerné, à la suite des formations dispensées
- La valeur ajoutée de l'établissement

**Possibilité de conserver les blocs de compétences validés lors de la certification.**

Equivalences, passerelles : RNCP37315 - MC5 - Pâtisserie boulangère

[RNCP N° 38762](#) - MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date de publication de la fiche : 26-03-2024

Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029

Code CPF : 239419

Pour plus d'informations, nous contacter.

### **Poursuite des études**

Brevet professionnel charpente bois, Bac professionnel technicien constructeur bois

---

### **Cette formation est proposée sur les villes suivantes :**

#### **Fédération compagnonique d'Anglet**

3 allée de Bellevue,  
64600 Anglet