

# 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 metier

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

## 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

### Les principales activités sont :

- **Élaboration des pâtes** 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

### Compétences attestées :

- **Réaliser des fabrications à base de pâtes** 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 diplmes ou titres professionnels
- Le taux de poursuite d'tudes
- Le taux d'interruption en cours de formation
- Le taux d'insertion professionnelle des sortants de l'tablissement concern, la suite des formations dispenses
- La valeur ajoute de l'tablissement

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.

---

## Cette formation est proposée sur les villes suivantes :

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

3 allée de Bellevue,  
64600 Anglet