

Certificat de Spécialisation Techniques du tour en Boulangerie et en Pâtisserie

MA 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.

Objectifs de la formation

Réaliser des fabrications à base de pâtes (élaboration des pâtes, confection des produits finis, gestion durable des ressources et respects des règles d'hygiène et de sécurité)

Optimiser la fabrication des produits à base de pâte (choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre, optimisation et suivi de la production).

Au programme

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation en entreprise,
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux risques professionnels,
- Arts appliqués

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation professionnelle sur un plateau technique moderne et innovant
- Encadrement de l'apprenant par une équipe dynamique et expérimentée
- Apprentissage : Suivi pédagogique de l'apprenant grâce à un accès personnel accessible à distance pour les entreprises / responsables légaux / apprenants

Modalités d'évaluations

Examens sous forme ponctuelle : épreuves écrites et orales

- Mise en situation professionnelle mettant en jeu les compétences technologiques qui consistent à élaborer plusieurs fabrications
- Un exposé de dix minutes sur une activité présentée dans le portfolio
- Un entretien de vingt minutes sur les activités développées dans le cadre de sa formation

L'ensemble des blocs doit être validé pour l'obtention du diplôme

Le Diplôme

- Le Certificat de Spécialisation Techniques du Tour (1 an) est composé de 2 blocs de compétences : [RNCP38762](#)
- Organisme certificateur : Éducation Nationale
- Date de délivrance : 31/08/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO

Informations pratiques

Durée de la formation

CS en 1 an
420 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Le rythme d'alternance varie selon les sites.

Pré-requis

Apprentissage : Être titulaire au minimum d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP boulanger ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie

Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton

Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin

Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard

Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr