



Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie

PRÉSENTATION

Le titulaire du CS « 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 ET COMPÉTENCES VISÉS

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

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22
integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

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 CAP Pâtissier ou un CS Fabrication Traiteur. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un BP Boulanger, un Bac pro métiers de l'alimentation...

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégiée autant que possible.

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Etre titulaire d'au moins un des diplômes suivants :

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- Bac Pro boulanger-pâtissier

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.
Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38762
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la jeunesse
Date d'enreg certification : 30/01/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

ooo

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCES À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP Boulanger ou Pâtissier	1 an : 400 heures	1 semaine sur 3

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre
Début de la formation à partir de fin août.
Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

ooo

PROGRAMME DE FORMATION

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
Travaux pratiques
Culture professionnelle
Sciences Appliquées
Arts Appliqués
Environnement économique juridique et sociale
Anglais
Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.

