

# CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie

RNCP38762 – Echéance 01/09/2029

## Objectifs de la formation

Le titulaire du Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation des pâtes, des appareils et des garnitures pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés, ainsi qu'une sélection de produits de restauration nomade.

## Compétences attendues

### Bloc 1 : 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

### Bloc 2 : 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

### STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Entreprise artisanale de boulangerie, pâtisserie ou boulangerie-pâtisserie
- Laboratoire centralisé d'une entreprise avec plusieurs points de vente
- Fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire
- Entreprise de traiteur
- Établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes

### Emplois :

- ✓ Tourier
- ✓ Ouvrier spécialisé

### METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **420 heures sur 1 an**

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

**Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription**



LIEU :

**CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle  
06510 Carros**



PREREQUIS :

**Titulaire d'un CAP Pâtissier ou boulanger**



MODALITES DE FORMATION :

**Formation en alternance**



MODALITES DE FINANCEMENT :

**Gratuité pour l'apprenant en alternance**



PUBLIC VISE :

**CAP (ou niveau équivalent)**



EVALUATION :

**Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation**



CERTIFICATEUR :

**Ministère Education Nationale**



MODALITES DE CERTIFICATION :

**Examen final ponctuel**



ACCESSIBILITE :

**Locaux adaptés PMR**

## Poursuites d'études

- Autre mention complémentaire

### INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](https://www.inserjeunes.fr)

[Fiche RNCP38762](https://www.rncp38762.fr)

[Référentiel CS Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie](#)

Email : [cfacontact@nicedazur.org](mailto:cfacontact@nicedazur.org) - Tél. 04 92 08 20 80 Site : [cfa.nicedazur.org](https://www.cfa.nicedazur.org)  
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A