CS Techniques du Tour en Boulangerie et Pâtisserie

RNCP38762 – Echéance 31/08/2029 – Niveau 3

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 et/ou pâtisserie
- Laboratoire de pâtisserie
- Fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire

Emplois :

- ✓ Tourier
- ✓ Ouvrier spécialisé

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- 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 ou Bac Pro Boulanger ou Pâtissier

MODALITES DE FORMATION :
Formation en alternance

MODALITES DE FINANCEMENT :
Gratuité pour l'apprenant en alternance

PUBLIC VISE :
Tous types de publics

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

- CS Pâtisserie de boutique
- CS Boulangerie Spécialisée
- BTM Pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

INSCRIPTION :

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

InserJeunes	Fiche RNCP38762	Référentiel CS Technique du tour en boulangerie et en pâtisserie

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A

Mise à jour 26/10/2026