

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE CS TECHNIQUE DU TOUR en Boulangerie et Pâtisserie 1 an

Parole d'apprenti : " Le façonnage des blés d'or "

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU
en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger ou Pâtissier

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA
(35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales,
sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la
formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être
fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de
l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 38762

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la
Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Techniques du tour en
boulangerie et pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un
fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Il est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes.
Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes,
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 exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et sécurité
ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Activités visées :

- Réalisation de fabrications à base de pâtes.
- Optimisation de la fabrication des produits à base de
pâtes.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique du Tour en Boulangerie Pâtisserie
- Technologie
- Technologie appliquée

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Arts appliqués
- Portfolio
- Gestion

POURSUITES DE FORMATION

- CS Employé Traiteur (possible au CFA)
- CS Pâtisserie de boutique (possible au CFA)
- BP Boulanger (possible au CFA)

Le titulaire du Certificat de spécialisation Technique du Tour en Boulangerie Pâtisserie peut exercer en :

- entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire ou non)
- laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente
- fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire
- traiteur
- hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

