

POLE METIERS DE BOUCHE CS TECHNIQUES DU TOUR en Boulangerie et Pâtisserie en formation continue (10 mois)

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

www.cfmda.fr
Renseignement : stoerke@cfdma.fr
Administratif et suivi : fc@cfdma.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME
04 75 61 69 55
Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Salarié, demandeur d'emploi, personne en reconversion.

Prérequis : être titulaire du CAP Boulanger

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 35 heures par semaine sur 10 mois, pour un total de 385 heures.

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.

COUT DE LA FORMATION

Le coût pédagogique de la formation est de 6 756,75 € + frais d'équipements sur devis

La formation peut être financée par :

- Pôle Emploi
- CPF
- La Région
- Transition Pro pour les salariés
- Autofinancement

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

Examen Ponctuel

OBJECTIFS OPERATIONNELS

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « 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, 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 Techniques 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

