



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION • NIVEAU 3 • RNCP38762

Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Un spécialiste du poste du tour, qui fabrique viennoiseries, tartes, produits feuilletés et snacking à base de pâtes.

 **420 heures**
ajustable selon le profil

 **Alternance**

 **0 € en alternance**
4 550 € TTC en
financement direct

 **Partout en France**
distanciel ou hybride

 **Entrée permanente**
inscription toute
l'année

 **CAP ou bac pro du secteur**
test de positionnement
à l'entrée



Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité :
93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE :
8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.
Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.
Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.

AUGUSTE
ACADÉMIE

Le métier

Le titulaire du CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie occupe le poste du tour, au fournil ou au laboratoire. Spécialiste des produits à base de pâtes, il fabrique et transforme toutes les pâtes, ainsi que les appareils et garnitures courants, pour réaliser viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et produits de snacking. Il choisit les techniques et les matières premières adaptées, suit sa production et la valorise auprès du personnel de vente, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable.

Ce que vous saurez faire

- ★ Pétrir, fraser, sabler et crémier les pâtes
- ★ Gérer les fermentations et les temps de repos
- ★ Beurrer, tourer, abaisser et mettre en forme
- ★ Préparer crèmes, appareils et garnitures sucrées et salées
- ★ Garnir, cuire et décorer viennoiseries, tartes et feuilletés
- ★ Sélectionner farines, matières grasses et sucrantes
- ★ Planifier sa production et limiter le gaspillage
- ★ Valoriser la production auprès du personnel de vente

À qui elle s'adresse

Public visé

- ★ Candidats en poursuite ou reprise d'études
- ★ Salariés
- ★ Public en reconversion professionnelle
- ★ Demandeurs d'emploi

Prérequis

- ★ CAP Pâtissier ou CAP Boulanger
- ★ Bac pro Boulanger-pâtissier
- ★ Autres profils : sur décision du recteur
- ★ Test de positionnement

Débouchés

- ★ Tourier ou tourière
- ★ Ouvrier spécialisé en boulangerie-pâtisserie
- ★ Poste du tour en laboratoire ou grande surface
- ★ Avec l'expérience : chef de laboratoire
- ★ Avec l'expérience : chef d'entreprise



Le programme

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
- ★ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable

BLOC 2

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

- ★ Adapter les matières premières aux fabrications
- ★ 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

Certification et validation par blocs

Certificat de spécialisation (ex-mention complémentaire) du ministère de l'Éducation nationale · [RNCP38762](#) · enregistré au RNCP jusqu'au 31/08/2029.

Chacun des 2 blocs peut être validé indépendamment. Le diplôme complet s'obtient par la validation des 2 unités professionnelles.

Modalités d'évaluation

★ *Tout au long de votre parcours, vous aurez des activités et des quiz en auto-évaluation pour vous préparer à l'examen final.*

L'examen se passe en présentiel. Selon le statut du candidat, les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF) ou en épreuves ponctuelles à date nationale, devant une commission composée de formateurs de spécialité et d'un professionnel.

Les épreuves professionnelles

- ★ EP1 · Réalisation de fabrications à base de pâtes : pratique et oral (8 h 15 sur 2 jours, coef. 8)
- ★ Viennoiseries, tartes ou quiches et produits feuilletés, puis analyse et dégustation avec la commission
- ★ EP2 · Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes : oral (30 min, coef. 5)
- ★ Présentation d'un portfolio numérique et entretien avec la commission

Passerelles et suites de parcours

Équivalences et passerelles

Le CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie succède à la mention complémentaire Pâtisserie boulangère : les notes obtenues à l'ancien diplôme peuvent être reportées sur les unités correspondantes. Titulaire d'un bloc ? Contactez-nous.

Poursuivre après

Compléter sa spécialisation avec le CS Pâtisserie de boutique, ou évoluer vers le niveau 4 en préparant le BP Boulanger, le bac pro Boulanger-pâtissier ou le BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur.



Organisation de la formation

Durée et rythme

- ★ Parcours de 12 mois : à partir de 420 heures de formation, ajustable en fonction du profil
- ★ Format hybride : 20 % en présentiel, 80 % à distance
- ★ Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise
- ★ Période de formation en entreprise de 16 semaines, prévue par le référentiel

Durée minimale ramenée à 8 semaines pour les candidats positionnés par décision du recteur.
En contrat d'alternance, la période en entreprise est incluse dans le temps de travail en entreprise.

Méthodes et délais d'accès

- ★ Inscription et démarrage toute l'année
- ★ Accès à la plateforme de formation 24 h après l'enregistrement de votre dossier
- ★ Équipement requis : ordinateur, connexion internet stable, caméra et micro
- ★ Assistance technique et pédagogique : pédagogie@auguste-academie.com, réponse sous 72 h
- ★ Pédagogie adaptée à chaque profil : hybride, ou 100 % à distance si le profil le nécessite
- ★ Ateliers, coaching examens, masterclass
- ★ Formateurs experts du métier
- ★ Accès illimité à la plateforme et à ses ressources
- ★ Accompagnement individuel et personnalisé
- ★ Accompagnement à la recherche d'alternance

Financement et tarifs

EN ALTERNANCE

0 €

Reste à charge nul pour l'apprenti. Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO.

FINANCEMENT DIRECT

4 550 € TTC

Tarif particulier pour un parcours de 12 mois.
Prise en charge possible selon votre situation et le dispositif.

Dispositifs mobilisables

- ★ Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- ★ CDI apprentissage
- ★ France Travail
- ★ CPF
- ★ Entreprise
- ★ Autofinancement

Lieux et accessibilité

- ★ Formation accessible partout en France : cours à distance et sessions en présentiel dans plusieurs villes. Nous consulter pour la disponibilité du lieu.
- ★ Accessibilité aux personnes en situation de handicap : adaptation en fonction du handicap (pédagogie, tiers temps à l'examen...). Contactez le référent handicap pour étudier votre situation.

Indicateurs de résultats

Basé sur la période de septembre 2025 à septembre 2026 (première promotion à venir)

- ★ Taux de rupture des contrats d'apprentissage : publié après le démarrage de la première promotion
- ★ Taux d'interruption en cours de formation (abandon) : publié après le démarrage de la première promotion
- ★ Taux d'obtention du diplôme : publié après la première session d'examen
- ★ Taux de poursuite d'études et taux d'insertion professionnelle à 6 mois : publiés 6 mois après la sortie de la première promotion
- ★ Valeur ajoutée de l'établissement : calculée par l'État ([InserJeunes](#)) à partir des premiers résultats

Pour voir notre méthode de calcul de nos taux, cliquez ici.





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B — CFA n° UAI : 0831781 K.

Fiche mise à jour le 19 octobre 2026.

Visuels illustratifs générés par intelligence artificielle – non contractuels.