



Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certificat de Spécialisation

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

Fiche [RNCP38762](#) certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse, code NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

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 et des 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 ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.



Métiers visés

- Tour, tourier, tourière
- Ouvrier spécialisé, ouvrière spécialisée

- Possibilité d'accéder à des postes à responsabilités après quelques années d'expérience

Public visé

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

Pré-requis

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP Boulanger ou d'un BAC Pro Boulanger/pâtissier
- Test de positionnement



Blocs de compétences

BC01. 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 oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

BC02. 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

Modalités d'évaluation

Une session d'examen en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury :

- Évaluation orale (constitution d'un portfolio numérique)
- Évaluation pratique





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises qui fabriquent leurs viennoiseries, leurs tartes et quiches et leurs produits feuilletés à partir de matières premières : boulangeries, pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales; fournils ou laboratoires de pâtisserie dans des établissements de restauration et d'hôtellerie restauration; fournils ou laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distribution; établissements spécialisés de type salon de thé; entreprises de traiteur et d'organisation d'événements.

Inscription tout au long de l'année

Financements

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

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Après avoir obtenu le CS Pâtisserie de boutique, il est possible d'élargir ses compétences en préparant le CS "Desserts de restaurant" ou "CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie"

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





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