



RNCP38762

NIVEAU 3



PRÉSENTIEL

PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

- Contrat d'apprentissage :
- Être titulaire d'un CAP Boulanger, d'un CAP Pâtisserie ou d'un Bac pro Boulanger-pâtissier
- Formation adultes : nous contacter

DURÉE ET RYTHME DE LA FORMATION

- 1 an - 400 heures / an
- Alternance 1 semaine au CFA / 2 semaines en entreprise

DÉLAI D'ACCÈS ET COÛT DE LA FORMATION

- Apprentissage : La formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.
- Continue : Les financements de la formation continue sont nombreux (CPF, autofinancement, Pôle Emploi...). Ils dépendent de la situation des candidats (salarié, demandeur d'emploi, etc.).
- Consultation des délais d'accès et conditions tarifaires sur www.cfa.fr

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Le ou la 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 ou elle est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle 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 ou elle met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il ou elle 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.

Objectifs et compétences visés

- Assurer 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.
- Mettre en œuvre les techniques et utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production
- Mettre en valeur sa production
- Entretenir : les locaux, les équipements et les matériels
- Contrôler : qualité, hygiène, préconisations liées au développement durable

Programme de la formation 35 h/semaine

Matières	h / s
Anglais	2
Sciences appliquées	3
Gestion	2
Travaux pratiques	18
Technologie professionnelle	6
Dossier professionnel	3
Vie de classe	1

Les horaires ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Pour les candidats possédant un BP, CAP, BAC ou équivalent, un allègement de parcours est proposé.



MÉTHODE PÉDAGOGIQUE ET MISE À DISPOSITION

La formation respecte les obligations du référentiel. Des activités pratiques complémentaires à la progression de l'apprenti sont proposées sur Yparéo aux entreprises.

► Le laboratoire de boulangerie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 pôle dédié au façonnage des pâtes,
- 1 pôle pour les viennoiseries.
- 1 SAS dit « hygiène » fait partie de cette réhabilitation et engendre de nouveaux process qualité hygiène.
- 1 salle de lancement de cours est mise à disposition des apprenants. Elle est multifonction (salle de démonstration, d'expositions pour les examens, caméra et écrans de projection). Elle est également équipée d'un certain nombre de matériels de préparation et de cuisson.

► L'espace pâtisserie a été réhabilité en 2020. Il est équipé de :

- 1 laboratoire dédié à la chocolaterie,
- 1 laboratoire dédié à la pâtisserie

LIEU ET ACCESSIBILITÉ DE LA FORMATION

► CFA DU ROANNAIS
155 route de Briennon 42300 MABLY
04 77 44 83 50 - cfa.roannais@cfa.fr
www.cfa.fr



Formation accessible aux personnes en situation de handicap après entretien à l'entrée en formation avec notre référent handicap.

Contacts Pôle Alimentation

Véronique GEORGES
Responsable Pôle Alimentation
04 77 44 83 55 - georges.v@cfa.fr

Séverine DESAUTEL
Secrétariat Pôle Alimentation
04 77 44 83 53 - desautel.s@cfa.fr

Suivi et modalités d'évaluation

Chaque apprenti a un espace de suivi dématérialisé consultable par tous les intervenants (apprenti, responsables légaux, maître d'apprentissage, formateurs). Il permet de suivre la progression du jeune tout au long de sa formation.

L'apprenti est évalué tout au long de son apprentissage (bulletin par semestre). Il prépare l'examen final dans les meilleures conditions. Les épreuves pratiques, écrites et orales portent sur les cours dispensés durant la formation. Contrôle terminal par épreuves ponctuelles.

Débouchés

Le ou la titulaire du CS « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

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

Poursuite d'études

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études en Mention Complémentaire Traiteur, Boulangerie ou Pâtisserie, en Brevet Professionnel (BP) Boulanger ou un BTM Pâtissier.

Retrouvez les formations proposées au CFA du Roannais dans le schéma ci-dessous.

