

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION DE TECHNIQUE DU TOUR EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Code RNCP 38762 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il sera spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes et assurera la transformation de toutes les pâtes et les 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 utilisera les techniques et les matières premières les plus adaptées et mettra en valeur sa production.

En alternance

1 an

Niveau 3 \*\*

## PUBLIC & PRÉREQUIS

Être titulaire d'un CAP Boulanger et/ou Pâtissier ou d'un BAC Pro Boulanger-Pâtissier.  
Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

## TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (OPérateur de COmpétences) de l'entreprise.  
Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

## DURÉE

1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de 1 an à ajuster selon la date d'inscription au CFA, et les résultats aux tests de positionnement.

## MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

## OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Techniques du tour en boulangerie-pâtisserie s'effectue à CMA Formation, CFA de Metz.



## LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site  
handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos  
chiffres-clés sur  
[cma-moselle.fr](http://cma-moselle.fr)



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

## PROGRAMME



### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réaliser des fabrications à base de pâtes (élaboration des pâtes, confection des produits finis, gestion durable des ressources et respects des règles d'hygiène et de sécurité)
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâte (choix et valorisation des techniques et matières d'oeuvre, optimisation et suivi de la production)



### MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



### FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la boulangerie et de la pâtisserie.



### ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



### POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

**CS - Certificat de Spécialisation** : Boulangerie spécialisée (Forbach - 1 an niveau 3)

**CS - Certificat de Spécialisation** Pâtisserie en boutique - 1 an (niveau 3)

**BP - Brevet Professionnel** Boulanger - 2 ans (niveau 4)

**BTM - Brevet Technique des Métiers** Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 4)

**BM - Brevet de Maîtrise** Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

**BM - Brevet de Maîtrise** Boulanger - 2 ans (niveau 5)

\*\* Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Metz  
03 87 39 31 50

cfametz@cma-moselle.fr  
5 boulevard de la Défense  
57070 Metz



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001. Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957. Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

www.cma-moselle.fr

Fiche Diplôme  
CS TTBP  
032025 -V4