



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.S. TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

04ENR_FIP_CSTechniquesDuTourEnBoulangerieEtEnPâtisserie1

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juillet 2024

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

CAP Boulanger

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h en enseignement professionnel (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de Spécialisation (C.S) Boulangerie et en pâtisserie (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38762) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

A la fin de la formation le titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Compétences visées et résultats attendus :

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
- Mettre en oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

BLOC 2 : 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

NOUVELLE FORMATION 2024

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

1/3

**Lieu de formation
& contact :**

- CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Cmaformation-nancy@cma-
grandest.fr

Contenu :

Enseignement professionnel :
Sciences Appliquées / Technologie appliquée / Pratique
professionnelle / Portfolio / Langue vivante / Gestion
appliquée / Vécu et retours en entreprise

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et
en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée prioritairement en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :

12 €/H TTC par stagiaire

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité de restauration sur place (self sur le site d'Epinal uniquement)
- Possibilité d'hébergement

Participants :

10 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CEPAL :
fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

Possibilité de poursuites d'études :

- BP boulanger
- BTM boulanger

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en boulangerie

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)