



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 pâtisserie



04ENR_FIP_CSTechniquesDuTourEnBoulangerieEtEnPâtisserie

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 : Juin 2025

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 :

Etre éligible au contrat d'apprentissage

CAP Boulanger

Statut :

Apprenti

Durée & accès :

-13 semaines de cours sur 1 an (400H en centre de formation et 1420H en entreprise)

- Possibilité de parcours individualisé sur dossier

- Possibilité de signature d'un contrat d'apprentissage toute l'année

- **CERFA signé et conforme**

La formation débute dans les 3 mois qui suivent le début de l'apprentissage

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 professionnelles visées :

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 œuvre 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

Coût de la formation :

NC

Le coût de la formation est relatif au montant de la prise en charge de l'OPCO de l'entreprise accueillante

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 d'hébergement

Participants :

NC

NC

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

- CMA Formation Nancy :
fchastant@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 :

Cours 4 jours par semaine, 1 semaine sur 3 en centre de formation

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée 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

Débouchés

Le titulaire du Certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de 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



*Chemin d'accès : cma-grandest.fr