



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](http://www.cma-grandest.fr)

[contact@cma-grandest.fr](mailto:contact@cma-grandest.fr) - [www.artisanat.fr](http://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 : Juin 2026

## 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

\*Chemin d'accès : [cma-grandest.fr](http://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 :****15 €/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 d'hébergement

**Participants :****10 stagiaires/session (max)**

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

**Pour plus de renseignements :**

Réfèrent / Contact Handicap - mail :

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)*