

CERTIFICAT DE SPECIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

Code RNCP : 38762 - Date échéance enregistrement : 31/08/2029

FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Diplôme de niveau 3 délivré par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

OBJECTIFS

Le 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 est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes, 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 suit, met en valeur sa production et exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

- Formation en alternance CFA/entreprise
- 12 semaines en CFA par an et 40 semaines en entreprise (pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, fournil, laboratoire en grande surface alimentaire, établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes...) soit 420 heures de formation sur 1 an
- Un calendrier annuel est défini avant le début de la formation
- Début de la formation en septembre

CONTENUS DE LA FORMATION

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

Bloc 1 : Réaliser des fabrications à base de pâtes

Bloc 2 : Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

ENSEIGNEMENT GENERAL

- Pratique et technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Sciences économie gestion

MODALITÉS D'EXAMENS

- L'examen est validé en épreuves terminales en fin de formation (épreuves écrites et orales)
- Blocs de compétences : chacun des blocs constitutifs du diplôme peut être validé indépendamment des autres. La validation de l'ensemble des blocs permet d'obtenir le diplôme

PRÉ-REQUIS

- Être âgé entre 16 et 29 ans révolus (pas de limitation d'âge pour les personnes en situation de handicap)
- Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 (CAP Pâtissier, CAP Boulanger) ou niveau 4 (Bac Pro Boulanger-Pâtissier)
- Inscription définitive après la signature d'un contrat d'apprentissage avec un employeur

LES + DE L'ÉTABLISSEMENT

- Etablissement à taille humaine
- Pédagogie de projet
- Interventions de professionnels
- Travaux de groupes
- Infrastructures adaptées
- Projet d'établissement
- Restaurant d'application



CODE DIPLÔME : 56122113

DÉBOUCHÉS

Poursuites d'études :

CS Pâtisserie de Boutique
Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie
Brevet Professionnel Boulanger
BTM Pâtissier

Insertion professionnelle :

Tourier, ouvrier spécialisé

CHIFFRES CLÉS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique
« nos formations en chiffres »

TARIFS

<https://www.mfr-laroque.com>
rubrique « Tarifs »
► Demi-Pension
► Pension complète (internat)

ACCESSIBILITÉ HANDICAP

Bâtiments aux normes
d'accessibilité
Réfèrent handicap sur site
pour l'accessibilité pédagogique



CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS - MAISON FAMILIALE RURALE LA ROQUE D'ANTHÉRON

Chemin de la Dévalade - Quartier des Carraires - 13640 LA ROQUE D'ANTHÉRON

Tél. 04 42 50 41 27 - mfr.laroque@mfr.asso.fr - www.mfr-laroque.com