



# TECHNIQUES DU TOUR

## EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

### CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Ce professionnel sera spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes.

La poursuite du parcours est possible, soit vers un Brevet Professionnel Boulanger ou encore vers un BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (sous conditions).

### OBJECTIFS

- ✓ Etre capable d'assurer 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.
- ✓ Etre capable de mettre en œuvre les techniques et d'utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production.
- ✓ Etre capable de suivre et mettre en valeur sa production.
- ✓ Etre capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

### DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois.

La formation se déroule sur une année en alternance.

La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines au Centre de Formation Bernard Stalter.

### TARIFS

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage.

Autres situations : nous consulter.

### MODALITES DE LA FORMATION

Cette formation est accessible en :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue
- Autres : nous consulter.

### MODALITES DE VALIDATION

Les évaluations comportent :

- des épreuves écrites et orales
- des épreuves de production

Délivrance d'un diplôme de niveau 3 - RNCP n°38762.

# CS

**CERTIFICAT DE SPECIALISATION**

DATE DE L'ENREGISTREMENT : 26/03/2024

**RNCP N°38762**

CERTIFICATEUR : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

### PUBLICS ET CONDITIONS D'ACCES

Prérequis : être titulaire du CAP Pâtissier ou du CAP Boulanger ou du Baccalauréat Professionnel « Boulanger-Pâtissier »

Autres publics : nous consulter.

Effectif minimum par classe : 12 apprenants.

Effectif maximum par classe : 20 apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



### LIEU ET DATES

Lieu :

La formation se déroule au Centre de Formation Bernard Stalter.

Dates :

Se renseigner auprès du Centre de Formation Bernard Stalter.

### CONTACTS

**Centre de Formation Bernard Stalter**

21 rue des Fusiliers Marins - BP 30415

67412 Eschau Illkirch Cedex

cfbs@cm-alsace.fr

**Développeurs de l'apprentissage**

Coralie SCHWEITZER / Raphaël SCHNEIDER

03 88 59 00 80

developpeurs67@cm-alsace.fr

www.eschau-formation.alsace - www.cm-alsace.fr



www.facebook.com/cfbs67114



www.instagram.com/cf\_bernardstalter

Taux de réussite



Taux de satisfaction globale



Taux d'insertion professionnelle



Taux de recommandation



« Source : Inserjeunes niveau national »

**Première session d'examen en 2026.**

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Bloc n°1 : Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Bloc n°2 : Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

### MODULES GENERAUX

/

« Possibilité de valider un, des ou tous les blocs de compétences »

### METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée prioritairement en présentiel et en e-formation.
- Formation appliquée par une pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo...
- Alternance entreprise / centre de formation.

### EQUIPEMENT TECHNIQUE

- Laboratoires aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Centre de ressources & espace de travail.

### MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.
- Évaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation.
- Evaluation et suivi en entreprise

### INTERVENANTS

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.



Crédit photo : Gettyimages-1254513769 et shutterstock\_785354407

Conditions générales de vente



CENTRE DE FORMATION  
BERNARD STALTER

APPRENTI-ARTISAN ALSACE

• FLEURISTERIE • BOIS • BOULANGERIE •  
• PÂTISSERIE • CHOCOLATERIE •  
• GLACERIE • CONFISERIE •  
• BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR •  
• PROTHÈSE DENTAIRE •  
• FACTURE D'ORGUES • MÉTIERS D'ART •

