

CS TECHNIQUE DU TOUR EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Niveau 3



👤 PUBLIC

- **En apprentissage**
15 à 30 ans (statut RQTH, PSH, futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)
- **En formation continue**
 - Salariés
 - Demandeurs d'emploi

☰ PRÉREQUIS

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

⌚ DURÉE

1 an, soit 420 heures par an

📍 LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

€ TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

📅 MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

♿ ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **ASSURER** la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés etc.
- **EXERCER** les techniques et **UTILISER** les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production.
- **ORGANISER** la mise en valeur sa production.
- **TRAVAILLER** en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

LES + CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat



Programme

- **BC01** - Réaliser des fabrications à base de pâtes

- **BC02** - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
- Livret de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation.
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BTM pâtissier
- BP boulanger - pâtissier

➤ 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.

Il peut aussi exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes.

Retrouvez le taux d'insertion sur : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

➤ Haute-Garonne

➤ Gers

➤ Gard

➤ Hautes-Pyrénées

➤ Pyrénées-Orientales

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département : artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale

31240 SAINT-JEAN

crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits