



Le tourier

Après avoir sélectionné ses ingrédients, le tourier prépare et travaille les pâtes feuilletées, brisées ou sablées destinées à la confection de viennoiseries, pâtisseries et produits salés. Il réalise les pliages successifs pour obtenir des textures légères et croustillantes, puis façonne les produits avant leur cuisson. S'il est à son compte, le tourier gère également les commandes, le suivi des ventes et l'organisation du travail en atelier.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
- Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

Contenu de la formation

Enseignements techniques et professionnels

- Pratique professionnelle
- Pétrissage, tourage, laminage et mise en forme des pâtes
- Confection des produits finis (crèmes, appareils, garnitures, montage, cuissons et finitions)
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Gestion durable des ressources
- Approfondissement des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Optimisation et suivi de la production

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper | Rennes-Bruz | Saint-Malo | Vannes



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger pâtissier



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP*



Durée

A minima 400h parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

Nouvelle formation

Taux de réussite aux examens

Nouvelle formation

Taux de satisfaction

Nouvelle formation

Taux d'insertion dont taux de poursuite d'étude

Nouvelle formation

Taux de rupture

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne condition physique
 Créatif, curieux
 Capacité d'adaptation
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Entreprise artisanale de boulangerie, pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie

Laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente

Fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire

Entreprise traiteur

Établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication à base de produits à base de pâtes

Établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration

Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne, **selon la formation initiale :**

Pâtissier

- CS Pâtisserie en boutique
- CAP Chocolaterie-confiserie
- CAP Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Boulangier

- CS Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

Ouvrier spécialisé en pâtisserie et/ou en boulangerie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS ou en restauration.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr · 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr · 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougeres@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr · 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr · 02 97 63 95 10

