

Inscription au RNCP  
38762

Diplôme Niveau 3



**Durée de la formation :**  
9 mois en apprentissage  
de septembre à juin

**Rythme de la formation:**  
Campus : 2 jours  
Entreprise : 3 jours



**Pré-requis**  
Etre âgé de 16 à 29 ans  
Après un diplôme de :  
CAP Pâtissier  
CAP Boulanger

Formation accessible aux personnes  
en situation de handicap (PSH).  
Accompagnement de notre référent  
handicap lors de l'inscription.



**Profil et qualités  
indispensables**  
Organisé, autonome,  
Rigoureux  
Bonne condition physique  
Respect des règles d'hygiène  
Sens du travail en équipe  
Alsance relationnelle



## OBJECTIF PRINCIPAL

Devenir un expert hautement qualifié  
des pâtes de base pour des création sucrées et salées.

## LE MÉTIER

Le titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tourier 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.

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Ce certificat de spécialisation renforce les compétences des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger.

Pendant 9 mois, l'apprenti-e va apprendre à exécuter de manière autonome la fabrication de produits à base de pâtes (viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés) et acquérir les compétences techniques nécessaires (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson). Elles prennent en compte la gestion raisonnée des fluides et les préconisations en matière de nutrition (réduction du sel et autres additifs, limitation des produits transformés, connaissance des farines, matières sucrantes et grasses).

Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

### 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 œuvre 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



**Coût de formation**

Le coût de formation étant pris en charge par les OPCO, aucun frais de formation n'est à la charge de l'apprenti

**Les + : gratuité du 1er équipement professionnel et du service de restauration au campus**



**Evaluation :**

Matières générales : pas d'épreuves

Matières professionnelles

- CCF : Contrôle en Cours de Formation au campus et en entreprise (épreuve écrite, pratique ou orale)



**Inscriptions :**

- Envoyer un dossier de candidature à cfabelliard@gmail.com
- Entretien de positionnement
- Confirmer avec un dossier d'inscription et une promesse d'embauche

**Je m'inscris !**



**FORMATION**

Formation courte de 9 mois en apprentissage alternant 2 jours au campus, 3 jours en entreprise et 2 jours de repos ; soit 416 heures de formation annuelle au Campus réparties sur 26 semaines. Cette formation s'effectue dans le cadre d'un contrat d'apprentissage signé avec une boulangerie-pâtisserie, un fournil ou laboratoire de pâtisserie.

**CONTENU**

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

Pratique professionnelle et Technologie professionnelle (9h)

**ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL**

Gestion (2h) - Prévention Santé Environnement et Sciences Appliquées (3h)

Lettres et informatiques (1h) - Anglais (1h)

**EXAMEN FINAL**

Les épreuves sont en Contrôle en Cours de Formation toute l'année sous forme pratique et orale.

Le diplôme est délivré aux candidats ayant obtenu :

- la moyenne dans le domaine professionnel
- toute note inférieure à 10 à l'épreuve pratique est éliminatoire
- toute absence à un examen est éliminatoire

Documents pouvant être remis en fin de formation : attestation de suivi de formation pour les apprentis, attestation de compétences pour les Personnes en Situation de Handicap (PSH), attestation d'acquis en cas d'échec à l'examen.

**DÉBOUCHÉS**

- Le ou la titulaire de ce certificat pourra occuper le poste de tourier/touillère ou d'ouvrier spécialisé/ouvrière spécialisée sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Il ou elle peut être amené-e à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.
- Type d'entreprise : boulangerie artisanale, pâtisserie artisanale ou boulangerie-pâtisserie, un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente, un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire, une entreprise de traiteur, un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.
- Poursuite d'études : BP Boulanger (brevet professionnel) ou BTM Pâtissier.