

# CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

NIVEAU 3



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

CMA FORMATION

TAUX DE  
RÉUSSITE 2025

60%

## PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP Pâtissier.
- Chef d'entreprise/conjoint collaborateur/associé.
- Jeunes et adultes : niveau 3<sup>e</sup> recommandé.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

## PROGRAMME

- Technologie des pâtes feuilletées et levées feuilletées
- Techniques de tourage
- Fabrication de produits de boulangerie de tour
- Fabrication de produits feuilletés de pâtisserie
- Organisation et planification de la production

## DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

Le certificat de spécialisation en pâtisserie boulangère forme des professionnels capables de concevoir et de réaliser une large gamme de produits sucrés et salés à base de farine.

Le titulaire maîtrise l'ensemble des techniques de fabrication et utilise avec précision les équipements spécifiques de la boulangerie-pâtisserie. Il intervient dans le respect strict des règles d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire, tout en s'intégrant efficacement à l'organisation de l'entreprise. Adaptable et rigoureux, il sait répondre aux exigences de la production artisanale ou industrielle.

Ce métier dynamique implique une organisation du travail flexible, notamment en horaires décalés, les week-ends et lors des périodes de forte activité, offrant de réelles opportunités d'insertion professionnelle.



## OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Concevoir et réaliser des produits de pâtisserie boulangère sucrée et salée dont la matière principale est la farine.
- Évaluer le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis.
- Travailler debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier : Bonne condition physique (Longues stations debout), créativité et respect des règles d'hygiène.

## SAVOIR-ÊTRE

- **Rigueur** : Capacité à appliquer techniques et protocoles stricts.
- **Sens du détail** : Attention portée aux finitions, à la régularité et à la qualité des produits.
- **Organisation** : Aptitude à planifier les étapes de fabrication et à gérer les temps.
- **Persévérance** : Capacité à répéter les gestes techniques pour atteindre un haut niveau.

## CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu es passionné par le travail de la pâte et les techniques de feuilletage.
- Tu souhaites perfectionner un savoir-faire technique.
- Tu es attentif à la qualité, aux détails et aux normes.
- Tu recherches une formation spécialisée favorisant l'insertion ou l'évolution professionnelle.

# CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

NIVEAU 3

## MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

## COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

## PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

## LIEU(X) DE FORMATION

**GEVINGEY (JURA)**  
cmaformation39@artisanat-bfc.fr  
03 84 47 33 72

**MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)**  
cfa71@artisanat-bfc.fr  
03 85 98 10 30

## ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

CMA FORMATION

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée



## SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



### Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3  
Examen en fin de formation : validation totale

## DÉBOUCHÉS

Boulangier  
Pâtissier

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

à définir suivant le parcours de formation du candidat

Toutes nos formations sur

[www.cmaformation-bfc.fr](http://www.cmaformation-bfc.fr)

CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie  
N° de fiche Répertoire national des certifications professionnelles : RNCP38762.  
Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.  
Date d'enregistrement de la certification : 30/01/2024