



Certificat de Spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Mention complémentaire Tour en boulangerie et en pâtisserie

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » il sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il sera capable de conduire 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. Il sera capable de mettre en œuvre les techniques et d'utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de préventions des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Programme

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

Enseignements : Sciences appliquées / Technologie boulangerie / Technologie pâtisserie / Pratique boulangerie / Pratique pâtisserie / Bureautique

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de pâtissier.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>



Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP boulangerie ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie ou Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

➔ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

➔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / étude du dossier de candidature / positionnement / signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Organiser l'approvisionnement, la production et surveiller les stocks / Réaliser la fabrication de produits / Contrôler la qualité des matières premières, des phases de la production et la réalisation des produits finis / Communiquer

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Ouvrier boulanger spécialisé ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 2 ans : Bac pro boulanger, BP boulanger

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

Intitulé : CS - Techniques du tour en
boulangerie et en pâtisserie - MINISTRE DE
L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA
JEUNESSE
Code RNCP : 38762 - JO du 26/03/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>



CCI FORMATION
BRETAGNE