

CS

TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE & EN PÂTISSERIE



POINTS CLÉS

Pré-requis

- CAP Boulangerie ou CAP Pâtisserie
- Âge : 15 / 30 ans dans le cadre d'un contrat d'apprentissage

Modalités & délais d'accès

- Signature d'un contrat d'apprentissage et signature d'une convention de formation, intégration dans un délai de 15 jours.



NIVEAU 3
ÉQUIVALENT CAP



Contrat d'apprentissage



Rythme

2 jours tous les 15 jours à la Skool & le reste du temps en entreprise



Durée

1 AN soit 408h de formation à la Skool



OBJECTIFS

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour 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. Il assure 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 met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.



DÉBOUCHÉS MÉTIER

- Entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire),
 - Laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente,
 - Un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire,
 - Entreprise de traiteur,
 - Établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.
- Taux d'insertion global à 6 mois : ND %
 - Taux d'insertion dans le métier visé à 6 mois : ND %
 - Taux d'insertion dans le métier visé à 2 ans : ND %



SUITES DE PARCOURS

- BP Boulangerie
- CS Pâtisserie de boutique



CONTACT APPRENTISSAGE

04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

RNCP38762

Certificateur : MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Date d'enregistrement de la certification : 01/09/2024

V2 - 01/04/2026

CS

TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

PROGRAMME

BLOC 1 - Réaliser des fabrications à base de pâtes - (RNCP38762BC01)

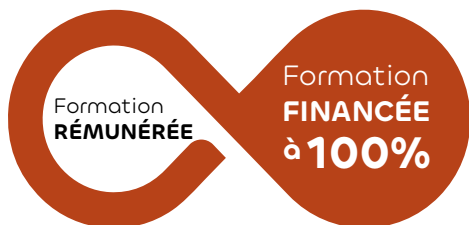
BLOC 2 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes - (RNCP38762BC02)

Compétences attestées voir site skoolnjob.com

RNCP38762 - V2 - 01/04/2026

Acquisition de l'ensemble des blocs pour validation du CS.
Voir fiche RNCP38762

Passerelle : Aucune / Équivalence : voir fiche RNCP38762



MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

En présentiel

- Pédagogie active
- Apports théoriques et techniques
- Mise en pratique professionnelle
- Apprentissage en entreprise



MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Chaque compétence d'un bloc de compétence est évaluée à l'écrit et ou à l'oral
- Mise en situation, dossier de présentation (voir description des épreuves sur le site skoolnjob.com)

Le jury du certificat d'aptitude professionnelle est composé à parité :
-De professeurs des établissements d'enseignement public et des établissements d'enseignement privés sous contrat ainsi que d'enseignants des centres de formation d'apprentis ;
-De personnes qualifiées de la profession choisies en nombre égal parmi les employeurs et les salariés après consultation des organisations représentatives.



MOYENS D'ENCADREMENT DE LA FORMATION

L'OF s'engage à adapter chaque formation aux besoins réels de l'apprenti. La formation est réalisée par des formateurs qualifiés basée sur une pédagogie active, avec des exercices pratiques et personnalisés qui permettent l'ancrage en temps réel. Cette animation s'appuie sur une alternance d'exposés théoriques et travaux pratiques. Support de cours délivré à chaque participant.

€ TARIFS*

Le coût de la formation est pris en charge en totalité par l'OPCO compétent.

♿ ACCESSIBILITÉ

Accessibilité aux personnes en situation de handicap, nous contacter. Nos locaux sont accessibles aux PMR.



skoolnjob.com



04 12 05 06 07

info.perpignan@skoolnjob.com

145 Chemin de la Passio Vella

66100 PERPIGNAN

