

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE EN APPRENTISSAGE

Accessible également en formation continue

Diplôme Niveau 3

Code RNCP 38762

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 26/03/2024

1 an : de septembre 2025 à juin 2026

400h de formation en centre

Coût de la formation

Formation gratuite pour l'apprenti, prise en charge selon les modalités de financement de l'apprentissage par l'OPCO compétent.

Prérequis

Être titulaire au moins d'un des diplômes suivants : CAP Boulanger ou Baccalauréat professionnel Boulanger-pâtissier ou CAP Pâtissier.

Objectif de la formation

Ce CS renforce la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie.

Les élèves apprennent à exécuter de manière autonome la fabrication de produits à base de pâtes (viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés) et acquièrent les compétences techniques nécessaires (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson).

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.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel
- Cours théoriques et cours pratiques assurés par des formateurs diplômés (profil de formation et expérience disponible auprès de l'organisme de formation)
- Supports pédagogiques (cahier de recettes, ...)
- Un plateau technique équipé de matériel récent
- Des salles de cours
- Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation, gestion du handicap) à définir avec le référent handicap.

Suivi et évaluations

- Evaluation des acquis tout au long de l'année
- Evaluations écrites et orales
- Examens Blancs
- Evaluations en entreprise
- Visites en entreprises
- Carnet de liaison
- Examen en CCF

Modalités d'examen

- Enquête de satisfaction

Poursuite d'études

- CAP connexes (niveau 3)
- CS Boulangerie Spécialisée (niveau 3)
- BP Boulanger (niveau 4)

Débouchés

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Exemple(s) de formation(s) :

- BP Boulanger
- BTM pâtissier confiseur glacier traiteur

Public concerné

- Être âgé de 16 ans à 29 ans révolus
- Posséder la nationalité française et/ou être ressortissant d'un pays de l'Union européenne (UE), de l'Espace économique européen (EEE) ou de la Confédération Suisse ou être titulaire d'un titre de séjour permettant la délivrance d'une autorisation de travail.

Accessibilité : Notre centre de formation est accessible au public en situation de handicap.

Si vous êtes en situation de handicap temporaire ou permanente, ou si vous souffrez d'un trouble de santé invalidant nous vous invitons à contacter notre référente Handicap Estelle Mazuel à l'adresse suivante :

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr

Programme de la formation

Consultez les blocs de compétences

- Epreuves préparées
 - Bloc 1 : Réalisation de fabrication à base de pâtes
 - Bloc 2 : Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
Possibilité de conserver les blocs pour une durée de 5 ans.
Aucune équivalence de diplôme, passerelles : pour plus d'informations, nous contacter.

Procédures et modalités d'admission

Inscription (à partir de mars)

Téléchargez le dossier de candidature ou demander l'envoi par mail en appelant au 04 73 91 41 78.

1. Transmettez le dossier en joignant obligatoirement toutes les pièces justificatives demandées à : contact@academieboulangeriepatisserie.fr

Étude du dossier

Après étude de votre dossier, nous vous informerons de la suite donnée à votre candidature. Vous pourrez alors être convoqué par mail à un entretien de motivation et/ou à un test de positionnement (dans le cas où vous auriez une connaissance du métier).

2.

Test de positionnement

Après le passage de votre test de positionnement (entretien de motivation et/ ou test pratique vous serez informé de la suite donnée à votre candidature¹).

3.

Décision et admission

Pour les candidats admis, vous devrez nous fournir des pièces complémentaires, vous recevrez alors programme de formation, planning et livret d'accueil.

4.

¹ Un positionnement initial permet d'évaluer les acquis du candidat afin d'adapter si nécessaire, le parcours de formation en fonction de son profil et de son expérience.

Statut, contrat et rémunération

Statut apprenti sous contrat d'apprentissage de 10 à 24 mois.
La rémunération mensuelle est calculée en pourcentage du SMIC en fonction de l'âge, de l'année d'étude et de l'antériorité du parcours de formation.

Pour plus d'informations cliquez [ici](#).

Aides à l'embauche pour un contrat d'apprentissage

Pour en savoir plus, [cliquez ici](#).

Taux de
réussite
(2024-2025)

100 %

Taux de
satisfaction²
(2024-2025)

4.8 / 5

² Les indicateurs détaillés (bases de calcul, taux d'abandon, insertion et méthodologie) sont consultables sur la page :

« [Indicateurs de Résultats - Année Scolaire 2024-2025](#) »



Lieu de formation

6 rue Marie Curie 63360 Saint-Beauzire

Vos contacts

Elisabeth Las

e.las@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

Votre référente handicap

Estelle Mazuel

e.mazuel@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

