Académie Nationale
de la Boulangerie-Pâtisserie

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE EN APPRENTISSAGE

Accessible également en formation continue

Diplôme Niveau 3

Code RNCP 38762

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

DATE DE PUBLICATION : 26/03/2024

Durée : 10 mois
Période : de septembre N à juin N+1
Volume horaire : 400h de formation au 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
- Modalités d'examen
- Modalités d'évaluation et de certification :

La certification est délivrée sur la base d'évaluations réalisées en contrôle en cours de formation (CCF), conformément au référentiel du Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie (RNCP 38762).
Les évaluations sont organisées tout au long du parcours, en centre de formation et en entreprise.

- 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 visé

Jeunes titulaires d'un CAP Boulanger ou d'un Bac professionnel Boulanger-Pâtissier souhaitant se spécialiser en boulangerie.

Conditions d'accès

Être titulaire d'un diplôme requis (CAP ou Bac pro) et être autorisé à travailler en France.

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

Le programme est conforme au référentiel du Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie (RNCP 38762).
Il est structuré en blocs de compétences professionnels.

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

Le référentiel détaillé est disponible sur demande ou consultable en ligne.

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

1. Information et candidature
Le candidat prend connaissance des informations relatives à la formation via le site internet ou sur demande auprès de l'organisme de formation.
Les informations relatives à la formation (objectifs, durée, modalités d'accès, délais d'accès, tarifs, accessibilité aux personnes en situation de handicap, modalités d'évaluation) sont communiquées préalablement à toute inscription.
Le candidat complète ensuite un dossier de candidature (téléchargeable ou transmis sur demande).
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars jusqu'à la rentrée.

2. Étude du dossier
Le dossier est analysé par l'équipe pédagogique afin de vérifier l'adéquation du profil du candidat avec les prérequis de la formation.

3. Entretien et positionnement
Le candidat est convoqué à un entretien de motivation et, si nécessaire, à un test de positionnement (théorique et/ou pratique).
Ce positionnement permet d'évaluer ses acquis, son projet professionnel et d'adapter, si besoin, le parcours de formation.
Les résultats du positionnement permettent, le cas échéant, une adaptation du parcours (durée, contenus, modalités pédagogiques).

4. Décision d'admission
À l'issue de cette étape, une réponse est communiquée au candidat.
En cas d'admission, les modalités d'entrée en formation sont précisées (contrat, planning, livret d'accueil…).

5. Contractualisation
L'inscription est définitive après signature du contrat d'apprentissage (ou de la convention de formation) et transmission des pièces administratives.

Délais d'accès :

Les entrées en formation sont organisées selon un calendrier de rentrée annuel.
Les candidatures sont ouvertes à partir du mois de mars.
Le délai d'accès dépend de la validation du dossier, du positionnement et de la signature du contrat d'apprentissage. Il peut varier de quelques semaines à plusieurs mois avant l'entrée en formation.

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
(2025-2026)
100 %

Taux de satisfaction[2]
(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 et Estelle Mazuel (référente handicap)
contact@academieboulangeriepatisserie.fr
04 73 91 41 78

academieboulangeriepatisserie.fr

maj 04/11/2026