CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

> Développez votre expertise des pâtes levées et feuilletées pour réaliser des viennoiseries et produits de tour de qualité

- **Apprentissage**
- **CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**
- **Diplômant**
- **Certifiant**
- **Durée :** 1an
- **Modalité :** Présentiel - Distanciel / Visio
- **Tarif :** Pris en charge

Objectifs

- ASSURER la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés etc.
- EXERCER les techniques et UTILISER les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production.
- METTRE en valeur sa production.
- TRAVAILLER en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

- BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes
- BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Cette formation est modulable. Vous pouvez la suivre dans son intégralité ou valider un ou plusieurs blocs de compétences à votre rythme.

Certification et diplôme

Diplôme :
CS - TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Niveau :
Niveau 3 (ex. : CAP)

Référence :
RNCP38762

Certificateur :
Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse Date d'enregistrement : 30/01/2024

Débouchés :
Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé. Il peut aussi exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site **France Compétences** et sur **notre site web**.

Poursuite d'études :
- BTM pâtissier
- BP boulanger - pâtissier

Organisation et modalités

Pour qui :
- Jeune de 15 à 30 ans
- Sans limite d'âge pour personnes en situation de handicap (statut RQTH) ou avec un projet de création d'entreprise

Accès :
- **Prérequis :**
- - CAP Boulanger
  - CAP Pâtissier
  - Bac Pro Boulangerie Pâtisserie
- Signature d'un contrat d'apprentissage
- Accompagnement possible dans la recherche d'entreprise
- Entrée en formation selon calendrier centre de formation

Déroulement :
- Alternance entre centre de formation et entreprise
- Formation pratique sur plateaux techniques
- Suivi pédagogique individualisé
- Organisation sur une durée adaptée à votre âge et votre parcours
- Volume de formation de 400 heures

- Possibilité d’adapter la durée selon votre profil

Accessibilité :
- Un **référent handicap** vous accompagne dans l’analyse de vos besoins
- Des aménagements pédagogiques et organisationnels peuvent être mis en place
- Votre parcours est adapté pour sécuriser votre réussite en formation
- Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

Modalités d’évaluation :
- Épreuves écrites et/ou orales
- Mises en situation professionnelle
- Contrôle en cours de formation (CCF) et/ou examen final
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Tarifs et financement

- Formation prise en charge dans le cadre du contrat d’apprentissage.
- Financement via OPCO - Tarif horaire : 16 € / heure
- Rémunération selon âge et année de contrat

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://formation.cma-occitanie.fr/toulouse-muret/catalogue/cs-techniques-du-tour-en-boulangerie-et-en-patisserie-for-01469**

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 13/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006