

CS - TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

PUBLIC VISÉ

Public de - 29ans
Rqth
Créateur ou repreneur
d'entreprise
Sportif de haut niveau
Contrat d'apprentissage

LE + DE LA FORMATION

Les apprenants sont
accompagnés par une équipe
expérimentée
Aucun frais (scolarité ou
inscription), que ce soit pour
l'entreprise ou l'apprenti.
Première session : démarrage en
septembre 2024

DUREE

Durée de formation : 400 heures
Durée en entreprise : 1207
heures
Durée hebdomadaire moyenne :
35h / semaine

DATES PREVISIONNELLES

Du 02/09/2024 au 30/06/2025.

LIEUX DE FORMATION

CFA
UFA François Rabelais
Rue Pierre-Marie Curie
94000 Vitry-sur-Seine

CONTACT

CFA
Amal DOUJA
Tél : 01 57 02 67 74
cfa-academique@ac-creteil.fr
Réfèrent handicap :

Amal DOUJA

Consulter notre Politique Handicap

TARIFS

Nous consulter
Organisme non soumis à la TVA.
Voir nos conditions générales de ventes

FINANCEMENTS

Type de financement :
Contrat d'apprentissage

CODES

NSF : 221
RNCP : RNCP38762

OBJECTIFS

Le titulaire de la certification de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » (à compter de janvier 2025, les Mentions Complémentaires deviendront des Certificats de Spécialisation - CS) 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.

PRE-REQUIS

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

MODALITES D'ADMISSION ET DE RECRUTEMENT

Accès sur dossier, voire tests et/ou entretien.
Admission définitive prononcée après signature du contrat assurant la réalisation de la formation.

Inscriptions du 04/03/2024 au 30/08/2024 au UFA François Rabelais à Vitry-sur-Seine.
Pour vous inscrire, connectez-vous au site <https://www.forpro-creteil.org> pour remplir ou télécharger un dossier d'inscription.
En dehors de ces dates, veuillez nous contacter par mail au cfa-academique@ac-creteil.fr ou par téléphone au 01 57 02 67 74

CONTENUS

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

VALIDATION

- ▶ Date d'enregistrement RNCP/RS : 26/03/2024
- ▶ Nom du certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
- ▶ certificat niveau : 3

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut 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 :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire) ;
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente ;



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Formacode : 21539

Code Rome : D1102



GIP FCIP

ACADÉMIE DE CRÉTEIL

- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire ;
- une entreprise de traiteur ;
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

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).