

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE & PÂTISSERIE

Diplôme de Niveau 3 - Fiche RNCP 38762 - Ministère de l'Éducation Nationale



Créativité et innovation

Le certificat de spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie & Pâtisserie vous donne une base solide pour expérimenter et créer de nouvelles recettes, en jouant avec les textures, les saveurs et les formes.

La boulangerie-pâtisserie est un secteur où l'innovation peut beaucoup apporter, comme pour des produits aussi appréciés que les viennoiseries.

Si vous êtes passionné par la boulangerie-pâtisserie et que vous souhaitez exceller dans les produits techniques comme les viennoiseries ou les pâtisseries feuilletées, faire un CS Techniques du Tour en Boulangerie Pâtisserie est une excellente option. Vous gagnerez en compétence, en savoir-faire et en reconnaissance professionnelle.

Maîtriser de l'aspect technique et créatif

La boulangerie et la pâtisserie ne se limitent pas à une simple recette. Il y a une dimension technique, mais aussi une grande part de créativité. Après avoir acquis les bases de la technique du tour, vous serez en mesure de personnaliser vos créations en jouant sur les saveurs, les textures, les formes et les garnitures. Par exemple, vous pourrez proposer des variations inédites de croissants, en les garnissant de crèmes ou de fruits, ou encore imaginer des pâtisseries aux textures exceptionnelles qui séduiront vos clients. Le CS vous permet de développer cette double compétence technique et créative.

ENTRÉE EN FORMATION

Niveau requis : CAP Boulangerie ou CAP Pâtisserie obtenu

En apprentissage : avoir entre 15 et 29 ans.

Autres modalités (public adulte et/ou reconversion) : nous consulter.

Préinscription requise sur le site du CFA.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

CONDITIONS DE FORMATION

Alternance : 1 semaine en formation, 2 semaines en entreprise.

12 semaines de formation / an (400h / an)

Durée : 1 an.

MODALITÉS D'ORGANISATION

Formation réalisée entièrement en présentiel
Mises en situation (travaux pratiques) sur nos plateaux techniques (labo de boulangerie)

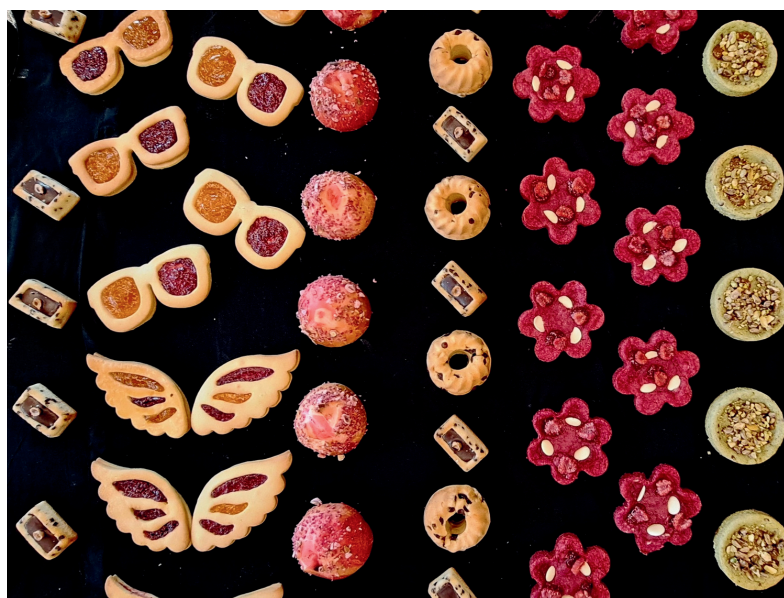
Apports théoriques spécifiques à la filière et cours d'anglais

COÛT DE LA FORMATION

Apprenti : prise en charge par un Opérateur de Compétences.

Salariés, public adulte, reconversion : sur devis, nous consulter.

Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction de votre statut.



Contenu de la formation

Réaliser des fabrications à base de pâtes

- Réaliser une pâte selon la technique adaptée
- Gérer les phases de fermentation et de repos
- Travailler une pâte selon les fabrications
- Mettre en forme selon la commande
- Fabriquer des crèmes et appareils
- Réaliser des garnitures
- Assembler
- Conduire des cuissons
- Mettre en valeur le produit fini
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

- Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées
- Gérer les techniques selon les fabrications
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production dans une démarche durable
- Suivre et analyser la production

Modalités d'évaluation & obtention du diplôme :

- Contrôle en cours de formation et examen ponctuel

Les petits +

- Des rencontres avec des professionnels passionnés
- Participation aux concours Olympiades des Métiers, Meilleurs Apprentis de France, Meilleur jeune boulanger ...

Poursuites de parcours

Après l'obtention du CS, il est possible de poursuivre (selon votre CAP) en :

- CS Boulangerie Spécialisée,
- CS Pâtisserie de Boutique.

ou en Brevet Professionnel de votre filière.

Notre accompagnement

Nous vous accompagnons tout au long de votre recherche d'entreprise d'accueil dans le cadre de votre contrat d'apprentissage : rédaction du CV, préparation à l'entretien, transmission d'offres d'alternance.

La vie au CFA

Possibilité de logement à l'internat : organisation d'activités en soirée pour les internes.

Self et restaurant d'application.

Complexe sportif : gymnase, city-stade, et salle de musculation.

Programme de mobilité européenne Erasmus (sur étude du dossier) : 15 jours en immersion chez un professionnel dans un des états membres de l'UE pour les apprenants majeurs

Reconnaissance de l'Etat

Notre CFA est certifié Qualiopi, par l'Etat ; ce label garantit la qualité des actions de formations que nous déployons



Mai 2025 - Mai 2027



Mise à jour de la fiche 12/01/2026

CONTACT

Accueil :

CFA 13 Vents
51 Bd de la Lunade
19000 TULLE
05.55.20.75.20
<https://eimcl13vents.eu/>

Chargée de filière :

Marianne MONZAC
marianne.monzac@cfa13vents.com
05.55.20.75.27