



Mise à jour le 15/06/2026

Filière métier
Métiers du goût

**Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en boulangerie et
pâtisserie**
Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

STATUT
CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE
2 jours CFA / 3 jours en entreprise

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le ou la titulaire du Certificat de Spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » sera capable de :

Réaliser des fabrications à base de pâtes :

- élaboration des pâtes
- confection des produits finis
- gestion durable des ressources et respects des règles d'hygiène et de sécurité

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes :

- choix et valorisation des techniques et matières d'oeuvre
- optimisation et suivi de la production

POURSUITES D'ÉTUDES

- BP Boulanger
- BTM Pâtissier

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

Le titulaire de la CS « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste :

- du tour
- de tourier-ère
- d'ouvrier-ère spécialisé-e.

CONTENU DE LA FORMATION

- Technologie et pratique professionnelle complémentaires à la formation

- en entreprise
- Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux risques professionnels
- Arts appliqués

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire), laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente, fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire, entreprise de traiteur, établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIEES À L'APPRENTI·E PAR L'ENTREPRISE

Élaboration des pâtes

- Pétrissages
- Gestion des fermentations et des temps de repos
- Tourage, laminage
- Mises en forme

Confection des produits finis

- Réalisation des crèmes et appareils
- Réalisation des garnitures
- Montage et mise en oeuvre des garnitures
- Conduite des cuissons
- Finitions

Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources
- Choix et valorisation des techniques et matières d'oeuvre
- Sélection des farines, des matières grasses et sucrantes et maîtrise des substances ajoutées
- Gestion des techniques selon les fabrications
- Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente

Optimisation et suivi de la production

- Optimisation de la production
- Suivi et analyse de la production

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

- Participer au processus d'inscription FDME

Être titulaire au minimum d'un CAP Pâtissier OU d'un CAP boulanger OU d'un BAC Pro. Boulanger-Pâtissier

- Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges. Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible).

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures

TARIFS

- **en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
- **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

-Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.

-Accès à la formation et adaptation, contacter notre référent-e handicap : mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

-Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.

-Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 79 75 88 - boul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

