



Mise à jour le 30/04/2026

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 en 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.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

A ajouter à partir de BAC+2

?? **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](mailto: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 91 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

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

