

# TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

Le titulaire du Certificat de Spécialisation «Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tourier au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Ce diplôme est accessible aux titulaires d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier.

## OBJECTIFS

Être capable de :

- Utiliser les matières premières adaptées aux spécificités des produits, maîtriser les techniques de fabrication des produits à base de pâtes, exécuter de manière professionnelle et autonome les recettes des produits et faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches,
- Apporter une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles, appliquer les normes d'hygiène et de sécurité et les règles de traçabilité en vigueur dans l'activité, en particulier le port d'une tenue professionnelle,
- Connaître et respecter le code des usages de la viennoiserie artisanale française, mettre en œuvre les bonnes pratiques de développement durable, notamment la saisonnalité des produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique ;
- Observer les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, particulièrement lors du port de charges ou du travail en position debout.

## DUREE DE LA FORMATION – DELAI D'ACCES

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 6 mois. La formation se déroule sur 1 année en alternance – (aménagement possibles : se renseigner au Centre de Formation Marcel Rudloff.)

## TARIFS

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre du Contrat d'Apprentissage.

<https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/>

## MODALITES DE LA FORMATION

- Contrat d'apprentissage
- L'effectif des classes est compris entre 6 et 28 apprentis (en groupes de 16 maximum pour les travaux pratiques)
- La durée moyenne par année de formation est de 10 alternances de 2 jours et 10 alternances de 3 jours.

## MODALITES DE VALIDATION

Les épreuves de certification se présentent sous forme d'épreuves ponctuelles. Ces épreuves sont écrites, orales et pratiques. La formation en entreprise est prise en compte.

Délivrance d'un diplôme de niveau 3.



## CS

### CERTIFICAT DE SPECIALISATION

Diplôme de niveau 3

RNCP N°38762

## PUBLICS ET MODALITES D'ACCES - PREREQUIS

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un CAP Boulanger (dérogations possibles : se renseigner auprès du Centre de Formation Marcel Rudloff).

Public « contrat d'apprentissage »

L'employeur inscrit l'apprenti via la [fiche d'inscription](#)

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.



## LIEU ET DATE

Lieu : La formation se déroule au Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff à Colmar.

Dates : Communiquées lors de l'inscription au CFA

## CONTACTS

Centre de Formation d'Apprentis Marcel Rudloff  
2 rue des Papeteries 68000 COLMAR

### Rodolphe BIRLING

Responsable des relations jeunes-entreprises

Tel : 03 89 21 57 44

Mail : [developpeur@cfa-colmar.com](mailto:developpeur@cfa-colmar.com)

### Sophie EDEL

Secrétariat

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [inscription@cfa-colmar.com](mailto:inscription@cfa-colmar.com)

### Thomas ROY

Mise en place des parcours personnalisés

Tel : 03 89 21 57 40

Mail : [administrateur@cfa-colmar.com](mailto:administrateur@cfa-colmar.com)

### Myriam LANGROGNET

Référente personnes en situation de handicap

Tel : 03 89 21 57 48

Mail : [m.langrognnet@cfa-colmar.com](mailto:m.langrognnet@cfa-colmar.com)

Site internet : [www.cfa-colmar.com](http://www.cfa-colmar.com)

CLIQUEZ ICI



N° 38762

01/09/2024

## PROGRAMME

### MODULES PROFESSIONNELS

- Pratique Tourier
- Technologie Pâtisserie
- Gestion des Coûts
- Sciences Appliquées
- Innovation et Commercialisation
- Avant-projet Portfolio

### MODALITES PEDAGOGIQUES

- Formation effectuée en présentiel.
- Pédagogie par objectifs.
- Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations...
- Alternance Entreprise / Centre de Formation.

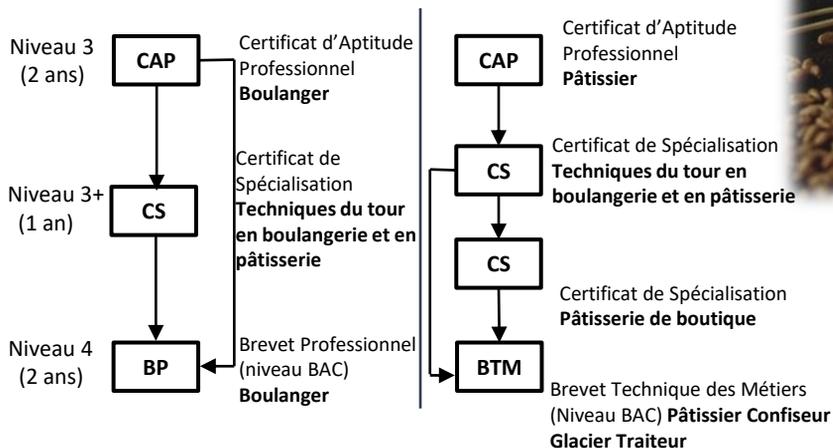
### MODALITES D'ÉVALUATION

- Situations d'évaluations formatives :
  - exercices pratiques
  - présentations orales
  - expressions écrites

### INTERVENANTS

- L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants diplômés et d'experts professionnels.
- Une référente des troubles de l'apprentissage œuvre à temps plein au CFA pour accompagner les apprentis en difficulté.

### FILIERE BOULANGERIE-PÂTISSERIE AU CFA MARCEL RUDLOFF



### MODULES GÉNÉRAUX

L'ensemble des matières enseignées concerne le domaine Professionnel.

### MOYENS ET OUTILS

- Laboratoire aux normes.
- Matériels et équipements adaptés.
- Salles informatiques, salle de soutien, tableaux interactifs, vidéoprojecteurs, accès à internet.
- Espace Numérique de Travail (Net YPAREO)

### LES PLUS DE L'APPRENTISSAGE

- Contrat de travail rémunéré en fonction de l'âge, de l'année d'exécution du contrat et de la progression dans le cycle de formation.
- Aide au permis de 500 € (à partir de 18 ans).
- Aide au premier équipement (financement de l'OPCO).

Insertion professionnelle :

<https://www.inserjeunes.education.gouv.fr>

