

# CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

**OCCITANIE**

**HÉRAULT**

FORMATION  
FINANCÉE  
à 100 % <sup>(1)</sup>

Le ou la titulaire du Certificat de Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il ou elle est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle 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.



## LA FORMATION

**NIVEAU VALIDÉ**  
**3**

**FORMATION**  
**DIPLÔMANTE**

### PRÉREQUIS

Être titulaire d'un  
CAP pâtissier ou  
du Bac Pro  
boulangier-pâtissier

**DURÉE**  
**1 AN**

**ÉLIGIBLE AU**  
**CPF**

## ADMISSION

- Âge : 15/29 ans révolus ou RQTH
- Accessible par la voie de la formation continue (nous consulter)



**ACCESSIBILITÉ**



Partenaire  
**ERASMUS +**

## ET APRÈS...

### POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP Glacier (niveau 3)
- CAP Chocolatier (niveau 3)
- Autre Certificat de Spécialisation (niveau 3)
- Bac pro Boulanger-pâtissier (niveau 4)

### DÉBOUCHÉS MÉTIERS

- Tourier / tourière
- Ouvrier.e spécialisé.e

Aide aux  
entreprises  
**6000€**

## OBJECTIFS

- Réaliser des pâtes selon la technique adaptée
- Gérer les phases de fermentation et de repos
- Mettre en forme selon la commande
- Conduire des cuissons
- Réaliser des garnitures
- Gérer les techniques selon les fabrications
- Planifier la production dans une démarche durable

## PROGRAMME

- Élaboration des pâtes (pétrissage, fermentation, tourage, laminage)
- Confection des produits finis (mise en forme, réalisation des appareils et garnitures, montage et mise en œuvre, cuissons, finitions)
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Communication et valorisation de la production
- Gestion des coûts de production
- Sciences et technologie appliquées
- Hygiène, sécurité et environnement
- Ateliers numérique



Cofinancé par  
l'Union européenne



04 48 18 72 13

✉ k.gonsolin@cma-herault.fr

✉ s.labare@cma-herault.fr

## MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

## MÉTHODES MOBILISÉES

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

## TARIFS

- Contrat d'apprentissage : réunion d'information collective, signature d'un contrat d'apprentissage.
- Public en reconversion : recrutement sur dossier et tests de positionnement.
- Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.
- Contrôles continus tout au long de la formation et examens ponctuels.
- Possibilités de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
- Formations par contrat d'apprentissage / professionnalisation : Prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO). (1)
- Autres dispositifs : 14€ de l'heure.



LES **+** DU  
CFA



**DES LIENS ÉTROITS**  
avec les entreprises du secteur et  
les branches professionnelles



**1 INTERLOCUTEUR DÉDIÉ**  
aux besoins en recrutement des  
entreprises et la mise en relation



**ACCESSIBILITÉ**  
personnes à mobilité  
réduite  
Référénte handicap :  
[c.thibault@cma-herault.fr](mailto:c.thibault@cma-herault.fr)



**ORGANISATION  
D'ATELIERS COLLECTIFS**  
Repas débats, ateliers d'initiative  
citoyenne, participations aux  
concours MAF



**PARTENAIRE  
ERASMUS +**