

## Spécialité Techniques du tour en boulangerie pâtisserie

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

GRETA CFA AQUITAINE  
Claude BULHE  
06.72.93.58.43  
claude.bulhe@greta-cfa-aquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

## Sélection :

Dossier  
Entretien

## Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Conditions d'accès :

Détenir une CAP PATISSIER ou BOULANGER ou BAC PRO Boulanger Pâtissier

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « 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(e) 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. L'aptitude du tourier à gérer la fabrication artisanale de ses produits lui permet de répondre aux préoccupations liées à l'exigence de qualité et au « fait maison ».

## Contenu et modalités d'organisation

400 heures d'enseignement en établissement : • Elaboration des pâtes • Confection des produits finis • Technologie en boulangerie et pâtisserie • Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène • Adaptation des produits aux nouveaux modes de consommation (cuisine végétale, sans gluten, sans lactose...) • Gestion durable des ressources Diplôme de niveau 3 validé par Contrôle en cours de Formation

## CONTENU DE LA FORMATION

Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Individualisé

## Validation(s) Visée(s)

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

## Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00488485	du 04/10/2024 au 02/06/2025	Morlaàs (64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	