

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
Salaré(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

Durées de la formation *400h en cours du jour *602h en entreprise

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	(64)	GRETA CFA AQUITAINE		Non éligible	