

CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

EIMCL 13 VENTS

Accueil
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.com

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Dossier

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

CAP Boulanger ou Pâtissier obtenu

Prérequis pédagogiques :

CAP Boulanger ou Pâtissier obtenu

Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste de tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il 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. Il met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Réalisation de fabrications à base de pâtes Élaboration des pâtes Confection des produits finis Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre Optimisation et suivi de la production Les principales activités sont : 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 œuvre des garnitures Conduite des cuissons Finitions Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre Sélection des farines, des matières grasses et sucrautes 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

Contenu et modalités d'organisation

Réaliser des fabrications à base de pâtes Réaliser une pâte selon la technique adaptée Gérer les phases de fermentation et de repos Travailler une pâte selon les fabrications Mettre en forme selon la commande Fabriquer des crèmes et appareils Réaliser des garnitures Assembler Conduire des cuissons Mettre en valeur le produit fini Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées Gérer les techniques selon les fabrications Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente Planifier la production dans une démarche durable Suivre et analyser la production

Durées de la formation

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

Validation(s) Visée(s)

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

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BP BOULANGER

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00532313	du 11/07/2025 au 10/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat app
00532452	du 11/07/2025 au 10/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		MON COMPTE FORMATION	FPC
00532453	du 11/07/2025 au 10/07/2026	(19)	EIMCL 13 VENTS		Non éligible	Contrat pro