

Préparation à l'examen en candidat libre du CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION
Barbara LUCAS-ARGENTIER
05.46.27.69.00
epl.surgeres@educagri.fr

Accès à la formation

Publics visés :

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

Sélection :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou boulanger minimum

Prérequis pédagogiques :

Être titulaire d'un CAP pâtissier ou boulanger minimum

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Renforcer la spécialisation des titulaires d'un CAP Pâtissier, d'un CAP boulanger ou d'un BAC Pro boulanger-pâtissier, pour leur permettre d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou pâtisserie.

Contenu et modalités d'organisation

Étude : - Les pâtes de base - Les gammes de tartes - les gammes de viennoiserie - Les crèmes de base - Les gammes de produits feuilletés - Les gammes traiteur

Parcours de formation personnalisable ?

Oui

Type de parcours

Non renseigné

Validation(s) Visée(s)

> Attestation de fin de formation

Et après ?

Suite de parcours

Non renseigné

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00556886	du 17/11/2025 au 29/05/2026	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	