Perfectionnement en technique 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-ARGENTIERI
05.46.27.69.00
epl.surgères@educagri.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 :

Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Non renseigné

Prérequis pédagogiques :

Artisans et ouvrier pâtissier et/ou boulanger ou métiers de bouche

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

Renforcer les acquis en technique du tourage des artisans et ouvriers spécialisés (touriers) en boulangerie et pâtisserie.

Contenu et modalités d'organisation

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

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
00578807	du 02/09/2025 au 05/09/2025	Surgères (17)	ENILIA - ENSMIC - LYCÉE DE L'ALIMENTATION - CFA DU CAMPUS DE L'ALIMENTATION		Non éligible	FPC