



## Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |  
Rennes - Bruz | Saint-Malo | Vannes



## Prérequis

Être titulaire d'un CAP Boulanger ou CAP  
Pâtissier ou Bac Pro Boulanger-pâtissier



## Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une  
entrée en formation principalement de fin  
août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long  
de l'année en fonction des profils et des  
situations. Toute entrée en formation fait  
l'objet d'un positionnement. Admission  
sur dossier et possibilité d'entretien. Nous  
consulter.



## Validation

Certificat de Spécialisation Techniques du  
tour en boulangerie et en pâtisserie, diplôme  
de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit  
au RNCP\* : 38762

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762>



## Durée

A minima 400h, parcours en 1 an



## Type de contrat

Alternance



## Frais de formation

**Public apprenti :** Formation prise en charge  
par l'OPCO de branche.

**Public en reconversion ou salariés en  
professionnalisation :** Tarif horaire entre  
14€ et 18€. Possibilité de prise en charge  
financière totale ou partielle en fonction  
des droits acquis et du statut (demandeur  
emploi, salarié, stagiaire de la formation  
professionnelle...).

## Le tourier

Le tourier est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Après avoir sélectionné ses ingrédients, le tourier prépare et travaille les pâtes feuilletées, brisées ou sablées destinées à la confection de viennoiseries, pâtisseries et produits salés. Il réalise les plis successifs pour obtenir des textures légères et croustillantes, puis façonne les produits avant leur cuisson. S'il est à son compte, le tourier gère également les commandes, le suivi des ventes et l'organisation du travail en atelier.

## Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
- Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

## Contenu de la formation

### Blocs de compétences

RNCP38762BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes

RNCP38762BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

## Modalités d'organisation

### Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés

**80,4 %** Taux de réussite aux examens\*\*

**85 %** Taux de satisfaction\*\*

**83,3 %** Taux d'insertion\*\*\* dont 33,3 % en  
poursuite d'étude\*\*\*

**0 %** Taux de rupture\*\*

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation  
 Capacité à mémoriser  
 Capacité à travailler en équipe  
 Bonne condition physique  
 Créatif, curieux  
 Capacité d'adaptation  
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Entreprise artisanale de boulangerie, pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie

Laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente

Fournil ou laboratoire en grande surface alimentaire

Entreprise traiteur

Établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication à base de produits à base de pâtes

Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

Au sein de CMA Formation Bretagne, **selon la formation initiale**

**Pâtissier**

- CS Pâtisserie en boutique
- CAP Chocolaterie-confiserie
- CAP Glacier fabricant
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

**Boulangier**

- CS Boulangerie spécialisée
- Brevet Professionnel Boulanger

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

Ouvrier spécialisé en tourage dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS ou en restauration.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

**CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN**

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

**CMA FORMATION QUIMPER**

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

**CMA FORMATION FOUGÈRES**

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION RENNES-BRUZ**

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION SAINT-MALO**

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

**CMA FORMATION VANNES**

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10



Chambre  
des  
Métiers  
et de l'  
Artisanat  
BRETAGNE

[www.cma-formation-bretagne.fr](http://www.cma-formation-bretagne.fr)

