



**> MENTION COMPLÉMENTAIRE
TECHNIQUES DU TOUR
EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE**
Après le CAP Boulanger ou CAP Pâtissier



L'IMSÉ possède l'agrément H+ délivré par la région Auvergne Rhône-Alpes garantissant aux publics en situation de handicap :

- une accessibilité au bâtiment, aux espaces de formation et lieux de vie
- des méthodes pédagogiques adaptées
- un interlocuteur privilégié - référent handicap

Débouchés professionnels visés :

- Tourier
- Ouvrier spécialisé

• Professionnalisme • Réussite • Excellence



> MENTION COMPLÉMENTAIRE TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE



Le tarif inclut les coûts pédagogiques et le 1er équipement.

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

En apprentissage, le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle, via l'OPCO.

Pour la formation adulte, d'autres partenaires financiers existent, contacter un conseiller en évolution professionnelle

Conditions d'accès à la formation Prérequis et public concerné

- Être titulaire d'un CAP BOULANGER ou d'un CAP Pâtissier
- Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, d'une durée d'un an, avec un employeur.
- Dans le cadre de la formation continue, obtenir un financement et un lieu de stage en milieu professionnel
- Entrée permanente

Conditions de réussite

- Assiduité
- Respect des consignes de l'encadrement en entreprise et à l'IMSÉ
- Implication de l'entreprise garantissant une activité adaptée au référentiel de formation prenant en compte les progressions pédagogiques
- Implication de l'apprenant dans les tâches confiées

Objectifs de formation

Le 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 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 oeuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Modalités pédagogiques

- 400 heures de formation minimum à l'IMSÉ sur 1 an, soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel.

Programme de la formation

Domaine professionnel

- Pratique boulangerie et pâtisserie
- Technologie boulangerie et pâtisserie
- Arts appliqués
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise
- Création d'un portefeuille

Modalités d'évaluation

- Evaluations régulières des compétences acquises pendant la formation
- Examen ponctuel terminal sanctionné par un diplôme national de niveau III

Le diplôme vise un approfondissement des techniques de base de tourage, fonçage, pétrissage, fermentation et permet la découverte de produits de snacking élaborés.



1, rue Auguste Colonna
42100 Saint-Étienne

La force de l'alternance