

CS

TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Débouchés

- Tourier
- Ouvrier technique spécialisé

Conditions d'accès et prérequis

- Etre 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

Qualités requises

- Bonne condition physique
- Habileté manuelle
- Hygiène rigoureuse
- Curiosité professionnelle
- Sens de l'esthétique



Modalités pédagogiques

- 1 an de formation – 400 heures de formation minimum à l'IMSÉ soit 12 semaines
- Cours théoriques et travaux pratiques animés par des enseignants et formateurs issus du milieu professionnel
- Rythme d'alternance : 1 semaine au CFA, 2 à 3 semaines en entreprise

Objectifs de formation

Le titulaire du certificat de spécialisation « 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 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.

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





CS

TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Programme de la formation

La formation s'organise en 2 blocs de compétences :

Domaine professionnel

- RNCP38762BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes, production
- RNCP38762BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Modalités d'évaluation

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

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

Et après....

- BP Boulanger

TARIFS : 6 700 €

Ce 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



INSTITUT DES MÉTIERS DE SAINT-ÉTIENNE



1 Rue Auguste Colonna
42100
Saint-Étienne



04 77 59 31 90
communication@im-saintetienne.fr
www.im-saintetienne.fr

SUIVEZ NOTRE ACTUALITÉ



@im_saintetienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne



Institut des Métiers de Saint-Étienne