

RNCP 38762

CS

Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie



Compétences globales

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « 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 ou elle est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes, des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés, salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Objectifs de formation

Élaboration des pâtes

- Pétrissages
- Gestion des fermentations et des temps de repos
- Tourage, laminage, Mises en forme

Confection des produits finis

- Réalisation des crèmes et appareils
- Réalisation des garnitures
- Montage et mise en œuvre des garnitures
- Conduite des cuissons
- Finitions

Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

Optimisation et suivi de production

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel pratique et oral

- EP 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes
- EP 2 - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Certificateur : Éducation Nationale

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle / plateaux techniques pédagogiques
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs / plateforme de formation

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire

Tél. : 04 71 57 98 00
contact@ifp43.fr

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr



