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

MAJ - 03/26

Qualités requises

Aptitudes aux relations humaines, sociabilité
Bonne résistance physique
Rigueur et organisation
Autonomie
Aisance manuelle
Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).
Le certificat de spécialisation Techniques du tour en Boulangerie et pâtisserie est accessible aux jeunes titulaires du:

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès :
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée : fin septembre-début octobre
Sortie : juin

RNCP 38762
Date d'enregistrement : 01/09/2024
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires de la Mention Complémentaire Techniques du tour en Boulangerie et pâtisserie

Accès direct à l'emploi
- *A l'issue de la formation*

Poursuite d'étude
- *BP Boulanger (proposé à l' IFP 43)*
- *BTM Pâtisserie*

Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Boulanger et/ou CAP Pâtissier, bac pro boulanger-pâtissier

Diplôme:
CS, niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Laboratoire de boulangerie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire

220 Rue des Camélias 43370 Bains
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr