

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

## UNE FORMATION EN UN TOUR DE MAIN

### Objectif pédagogiques

Le certificat de spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie (code RNCP) est un diplôme du Ministère de l'Education nationale, de la jeunesse, des sports et des jeux olympiques et paralympiques (5 janvier 2024).

Le titulaire de ce diplôme est capable de :

- Utiliser les matières premières adaptées aux spécificités des produits à base de pâtes
- Exécuter de manière professionnelle et autonome les recettes des produits
- Faire preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches
- Apporter une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives ...) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles
- Appliquer des normes d'hygiène et de sécurité, des règles de traçabilité en vigueur, en particulier le port de la tenue professionnelle
- Connaître et respecter le code des usages de la viennoiserie artisanale française
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité, lutte contre le gaspillage)
- Observer des mesures de prévention des risques professionnels

### Durée

- Contrat d'apprentissage en 1 an
- 7 mois pour la formation continue

### Pré-requis

- L'âge maximum est de 29 ans révolus, excepté pour les RQTH (pas de limite d'âge).
- Etre titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un CAP Pâtissier

### Lieu de la formation

 CIFA YONNE • 3, rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003, Auxerre cedex

    Accessibilité handicap et mobilité.

Contactez notre référent handicap : [contact-handi@cifayonne.com](mailto:contact-handi@cifayonne.com)

### Profil concerné

La formation est ouverte aux jeunes en apprentissage et aux adultes en reconversion professionnelle (demandeur d'emploi ou salarié). Cette formation est éligible au CPF, CPF de transition professionnelle ou à la VAE. Pas de validation par bloc de compétences.

- Sens du travail en équipe.
- Capacité d'adaptation.
- Créativité et sens artistique.

### Modalités d'organisation

- Du lundi 8h au vendredi 12h soit 35h par semaine
- 420h sur 1 an
- Alternance : 12 semaines au CIFA, le restant dans l'entreprise d'accueil

### Délais d'accès et période de recrutement

Pour l'apprentissage, la convocation au CIFA pour les cours se fait dans le mois qui suit la signature du contrat. Les inscriptions sont possibles jusqu'au 31/12 de chaque année.

Pour la formation continue, la convocation au CIFA se réalise à réception de l'accord de financement. Concernant les inscriptions, veuillez vous référer au site EDOF.



## Nouvelle formation

### Contenu de la formation

Enseignement professionnel :

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées
- Connaissance de l'entreprise

### Profil du(des) formateur(s)

Des formateurs professionnels, passionnés et rigoureux, maîtrisant les techniques de boulangerie et de pâtisserie, ils sont spécialistes du tour. Leur objectif ? La réussite et la montée en compétences des apprenants !

### L'aide au recrutement

L'équipe recrutement vous accompagne dans vos démarches de recherche d'une entreprise d'accueil. Notre service permet également de vous donner toutes les clés dont vous avez besoin dans l'objectif de signer un contrat d'apprentissage (aide à la mobilité, rédaction d'un CV, lettre de motivation, déroulement de la formation, formalités administratives, ...).

Contactez-nous au 03 86 42 04 58.

### Les débouchés et les poursuites d'études

Le poste de tourier est très convoité dans les entreprises car peu de professionnels sont spécialisés dans cette voie. Après l'obtention du certificat de spécialisation, vous pourrez poursuivre en BTM pâtisserie ou en BP Boulanger selon votre spécialité en CAP. D'autres certificats de spécialisation peuvent compléter votre formation : Boulangerie spécialisée, pâtisserie de boutique.

### Modalités d'évaluation

Les évaluations se réalisent en début, pendant ou après la séquence, à l'écrit ou à l'oral, sous formes de QCM, d'exposés, d'exercices, d'études de situations professionnelles... Elles permettent à l'apprenant de vérifier son niveau de compréhension et au formateur d'orienter son enseignement.

Les apprenants sont évalués tout au long de la formation, à chaque stage en pratique et tous les 2 stages pour les autres matières. Des examens blancs sont proposés, l'examen final étant en ponctuel. La moyenne pour obtenir le diplôme est de 10/20.

### Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Deux laboratoires de pâtisserie et glacerie à la pointe des dernières tendances, une boutique de vente boulangerie pâtisserie, des moyens pédagogiques et un environnement innovants pour vous faire accéder à l'excellence. Le e-learning est mis en place en complément des heures de face à face pédagogique (e-CIFA, Voltaire).

Les cours alternent des séances théoriques et pratiques en laboratoire.

## 😊 Les + du certificat de spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

- Une spécialité très recherchée par les entreprises
- Une employabilité assurée



### € Tarifs

Nous consulter ou rendez-vous sur [cifayonne.com](http://cifayonne.com) rubrique " les formations " .



Année 2024-2025

**CENTRE INTERPROFESSIONNEL DE FORMATIONS D'APPRENTIS**

📍 3, Rue Jean Bertin • CS 20189 • 89003 Auxerre cedex

☎ 03 86 42 03 55 • ✉ [contact@cifayonne.com](mailto:contact@cifayonne.com) • 🌐 [www.cifayonne.com](http://www.cifayonne.com) • 📱 [f](#) [@](#) [in](#)