

### **CERTIFICATEUR**

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - RNCP38762 - CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

### **ACTIVITÉ**

Le titulaire de ce certificat de spécialisation est un ouvrier très qualifié. Cette formation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP Boulangerie et du CAP Pâtisserie. Elle permet d'accéder au poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie.

Le titulaire se perfectionne 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 afin de réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Il s'occupe également de l'optimisation et suivi de la production, du choix et de la valorisation des techniques et matières d'œuvres ainsi que de la gestion durable des ressources et du respect des règles d'hygiène et de sécurité.

### **OBJECTIFS**

À l'issue de sa formation, l'apprenti doit être capable de :

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Optimiser de la fabrication des produits à base de pâtes

### **DURÉE DE LA FORMATION**

Les Certificats de spécialisation se préparent en un an après le CAP.  
Cette formation est organisée sur 441 heures en modules de 4 jours.

### **CONDITIONS D'ACCÈS**

- Être titulaire d'un CAP Pâtisserie ou d'un CAP Boulanger d'un BEP ou d'un BP de la même filière
- Avoir trouvé un maître d'apprentissage
- Avoir établi un contrat professionnel d'apprentissage avec l'entreprise ou avoir signé un contrat de professionnalisation ou être salarié de la formation continue
- Avoir plus de 15 ans et moins de 30 ans
- Avant 16 ans, avoir terminé le cycle collège (3e incluse)
- À partir de 30 ans, avoir signé un contrat de professionnalisation, ou être salarié de la formation continue

### **SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ ET/OU TYPE(S) D'EMPLOI**

Les offres sont nombreuses dans les entreprises artisanales de boulangerie, de pâtisserie, en laboratoire centralisé, en fournil, dans une entreprise de traiteur ou en établissement d'hôtellerie-restauration en France et à l'étranger. L'apprenti diplômé peut renforcer ses compétences en préparant notamment un Brevet Technique des Métiers (BTM).

Exemples de métiers :

- Poste du tour
- Tourier/tourière
- Ouvrier spécialisé

**BLOCS DE COMPETENCES**

Référentiel : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/>

Référence	Evaluation et Examens
RNCP38762BC01 - Réalisation de fabrications à base de pâtes	Ponctuel pratique et oral Durée 8h15
RNCP38762BC02 - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	Ponctuel oral Durée : 30 min

**PROGRAMME ET MATIERES**

**Pratique professionnelle**

Réaliser une pâte selon la technique adaptée  
Gérer les phases de fermentation et de repos  
Travailler une pâte selon les fabrications  
Mettre en forme selon la commande  
Fabriquer des crèmes et appareils  
Réaliser des garnitures  
Assembler  
Conduire des cuissons  
Mettre en valeur le produit fini

**Étude d'une situation**

Aptitude à mobiliser les connaissances scientifiques et techniques, à exploiter une documentation

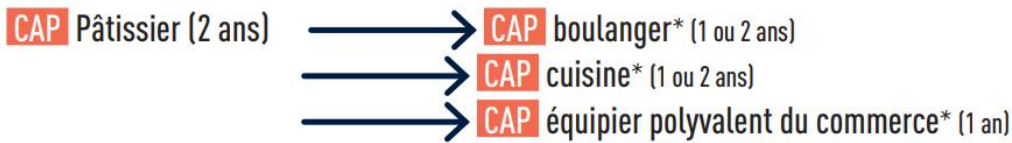
**Évaluation de la formation en milieu professionnel**

Technologie professionnelle  
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements  
Contrôle qualité

**Évaluation des activités en milieu professionnel**

Préparation d'un portfolio numérique regroupant les supports de présentation de travaux professionnels menés au sein du CFA et de l'entreprise.

**PASSERELLES ET POURSUITE D'ETUDES**



\**passerelle*

**NOS VALEURS AJOUTEES**

- Les locaux modernes avec des équipements performants
- Un accompagnement proche de nos apprentis par une équipe pédagogique toujours à l'écoute
- Un panel de formations étendu qui permet aux apprentis qui le désirent de poursuivre leur parcours de formation au sein de notre établissement
- Une grande proximité avec les employeurs du territoire, gage d'insertion

**MOYENS ET INDICATEURS**

Moyens techniques	Moyens pédagogiques	Méthodes mobilisées
Four à sol 4 niveaux. Four ventilé. Chambre de pousse. Cellule de refroidissement. Batteurs, balances, tables à induction. 12 postes en glacerie. 12 turbines de table. 2 turbines fixes. Congélateurs. Tables munies de congélateurs intégrés. Equipement pour la glace de restauration. 12 postes en chocolaterie. Frigo. Trempeuse, détrempeuse, tempéreuse. Atelier climatisé	Mise en situation. Fiche techniques. Etudes de cas pratiques.	Démonstration. Interrogation. Exploration des problématiques.
Modalités de formation		
Apprentissage. Formation continue		
Financement de la formation		
Apprentissage : par l'OPCO de la filière concernée. Formation continue : par les organismes sociaux et en autofinancement		
Taux d'obtention session 2025 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>	Taux de poursuite d'études 2024 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>	Taux d'abandon 2024/2025 <small>(tous statuts confondus – nous consulter)</small>
100%	50%	10%
Les indicateurs de résultats cités à l'article L. 6111-8 du Code du travail, sont calculés par les ministères chargés de la formation professionnelle et de l'éducation nationale et rendus publics. Nous vous informons de la mise à disposition de ces indicateurs sur le site de diffusion <a href="https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil">https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil</a>		

**MODALITES D'INSCRIPTION**

**Portail d'inscription:** <https://3wcfa.agglo-paysdaix.fr/netypareo/index.php/preinscription>

**Modalités d'inscription (délais d'accès, coût de la formation et financement...):** [ici](#)

**Référent Formation :** Patricia MAGNETTO - 04 42 29 61 10 - [patricia.magnetto@ampmetropole.fr](mailto:patricia.magnetto@ampmetropole.fr)

**CONTACT ET ACCESSIBILITE**

**Centre de Formation d'Apprentis Métropolitain Campus des Métiers**

200, rue Maurice Estrangin 13290 Aix-en-Provence

(Zones Les Milles, face au parking Relais du Plan d'Aillane)

**Lignes de bus Aix en Bus et LeCar arrêts Parking Relais ou « CFA / Granon » :** 04, 211 et L040 ([www.lepilote.com](http://www.lepilote.com))

**Accueil :** 04 42 29 61 11

**Site internet :** <https://cfapa.ampmetropole.fr/>

**Pour toute information relative à une situation de handicap, notre référent handicap est à votre écoute :**

Catherine STOCKER - 04 42 29 61 18 - [catherine.stocker@ampmetropole.fr](mailto:catherine.stocker@ampmetropole.fr)