



## Certificat de Spécialisation

Date de l'enregistrement : 26/03/2024

Date d'échéance : 31/08/2029

RNCP 38762

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale

# CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE PATISSERIE

## Contexte professionnel

Le 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. Ce professionnel sera spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. La poursuite du parcours est possible, soit vers un Brevet Professionnel Boulanger ou encore vers un BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (sous conditions).

## Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

Etre titulaire du CAP Pâtissier ou du CAP Boulanger ou du Baccalauréat Professionnel « Boulanger-Pâtissier ».

(dérogradations possibles : se renseigner auprès de **CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau**).

Autres publics : **nous consulter**.

Effectif minimum par classe : **6** apprenants.

Effectif maximum par classe : **20** apprenants.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. **Référent handicap** : Cécile HATTERER

## Objectifs

- Etre capable d'assurer la fabrication et la transformation de toutes les pâtes.
- Etre capable de mettre en œuvre les techniques boulangères.
- Etre capable de suivre et mettre en valeur sa production.
- Etre capable de respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

## Contacts

### CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau

21 Rue Des Fusiliers Marins

67114 ESCHAU

03.88.59.00.80

cfbs@cm-alsace.fr

### Développeurs de l'apprentissage

Raphaël SCHNEIDER / Sara BEAUVALLON

developpeurs67@cm-alsace.fr

eschau-formation.alsace

cm-alsace.fr

[www.facebook.com/cfbs67114](http://www.facebook.com/cfbs67114)

[http://www.instagram.com/cf\\_bernardstalter](http://www.instagram.com/cf_bernardstalter)

## Tarifs

Le coût de la formation est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise dans le cadre de l'apprentissage. Autres situations : nous consulter.

## Lieu et date

La formation se déroule à CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

Se renseigner auprès de CMA FORMATION Bernard Stalter Eschau.

**Durée de la formation – délai d'accès**

Le délai moyen d'accès à la formation se situe entre 1 et 4 mois. La formation se déroule sur une année en alternance. La durée moyenne par année de formation est de 12 semaines à CMA Formation  
Bernard Stalter.

**Modalités de validation**

Les évaluations comportent les épreuves selon le référentiel d'examen.

**Modalités de formation**

Cette formation est accessible en : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation, Formation Continue, Autres : nous consulter.

**Taux de réussite****Taux de satisfaction****Taux d'insertion professionnelle****Taux de poursuite d'étude****81 %**

# PROGRAMME

**Modules professionnels**

Bloc n°1 : Réaliser des fabrications à base de pâtes.  
Bloc n°2 : Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes.

**Méthodes pédagogiques**

Formation réalisée en présentiel. Formation par objectifs pédagogiques. Méthodes actives utilisées : travaux de groupes, exposés, visites d'entreprises, simulations, jeux de rôle, vidéo... Alternance entreprise / centre de formation.

**Modules généraux**

Néant

**Équipement technique**

Laboratoires aux normes. Matériels et équipements adaptés. Parc informatique : PC, tableaux interactifs, classes mobiles, vidéoprojecteurs, accès à internet. Centre de ressources & espace de travail. Compte Office 365.

**Intervenants**

L'équipe pédagogique est constituée d'experts et de professeurs diplômés.

**Modalités d'évaluation**

Positionnement en début de formation pour favoriser l'individualisation du parcours.  
Evaluations formatives effectuées durant toute la durée de la formation. Evaluation et suivi en entreprise



**APPRENTI-ARTISAN.ALSACE**  
Découvrez nos offres d'apprentissage

**CMA Chambre des Métiers et de l'Artisanat d'Alsace**  
CMA FORMATION  
BERNARD STALTER ESCHAU

**FLEURISTE - BOIS - BOULANGERIE  
PATISSERIE - CHOCOLATERIE  
GLACERIE - CONFISERIE  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR  
PROTHÈSE DENTAIRE - COUTURE  
FACTURES D'ORGUES - MÉTIERS D'ART**

Conditions générales de vente :

