

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).

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.

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.

Public et conditions d'accès

Public **contrat d'apprentissage** :

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

(dérogations 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

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.instagram.com/cf_bernardstalter

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.

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

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.



APPRENTI-ARTISAN.ALSACE
Découvrez nos offres d'apprentissage



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

Conditions générales de vente :

