

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 24128031F — Mise à jour : 10 septembre 2025

Organisme responsable : FONDATION APPRENTIS D'AUTEUIL

Contenu

Objectifs

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 et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

Il ou elle met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il ou elle suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Programme

- 27h de TP en laboratoire dont gestion, technologie et arts appliqués
- 7h de travaux annexes (travail sur le portfolio, le carnet d'évaluation des compétences et insertion socioprofessionnelle)

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
Code RNCP : 38762

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1802921	Présentiel	Priziac	31/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #24128031F