

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante

Contrat pro.

Contrat appr.

Réf. : 24158244F — Mise à jour : 10 décembre 2024

Organisme responsable : **CMA Formation Vannes**

Contenu

Objectifs

Réaliser des fabrications à base de pâtes

- 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
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

- Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées
- Gérer les techniques selon les fabrications
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production dans une démarche durable
- Suivre et analyser la production

Programme

Unité professionnelle (UP) - 1. Réalisation de fabrications à base de pâtes

Unité professionnelle (UP) - 2. Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Niveau CAP, BEP

Liste des certifications

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Code RNCP : 38762

Métiers associés

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1884311	Présentiel	Vannes	31/08/2025	02/07/2026

Source : GREF Bretagne #24158244F