

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181402F — Mise à jour : 9 janvier 2026

Organisme responsable : CMA Formation Saint-Brieuc-Ploufragan

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

Enseignements professionnels

- Pratique professionnelle
- Pétrissage, tourage, laminage et mise en forme des pâtes
- Confection des produits finis (crèmes, appareils, garnitures, montage, cuissons et finitions)
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Gestion durable des ressources
- Approfondissement des règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Optimisation et suivi de la production

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
2092354	Présentiel	Ploufragan	31/08/2026	04/07/2027

Source : GREF Bretagne #25181402F