

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante

Contrat appr.

Réf. : 25181480F — Mise à jour : 5 février 2026

Organisme responsable : CMA Formation Vannes

Contenu

Objectifs

La formation Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie permet d’acquérir les compétences suivantes :

- Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
- Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

Programme

Blocs de compétences

RNCP38762BC01 - Réaliser des fabrications à base de pâtes

RNCP38762BC02 - Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Niveau CAP, BEP	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

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2092433	Présentiel	Vannes	31/08/2026	02/07/2027

Source : GREF Bretagne #25181480F