

# CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE



## ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue\*

Financements par l'OPCO d'entreprise.  
\*Contactez-nous pour un devis.

## DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

**Date de rentrée :** Septembre

**Durée :** 1 an

**Pré requis :**

CAP Pâtissier ou CAP Boulanger

**Date d'inscription maximum :** Décembre

## PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

## MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

## DÉBOUCHÉS :

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

Le titulaire de ce certificat occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il 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 met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il 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.



## Métiers de l'Alimentation

	ARDENNES	AUBE	MARNE	HAUTE-MARNE	ACCÈS FORMATION
<b>BOULANGERIE</b>					
CAP Boulanger	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Boulangerie Spécialisée *	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BP Boulanger	✓		✓		APP, CP, FC
CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie			✓		APP, CP, FC
<b>PÂTISSERIE</b>					
CAP Pâtissier	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
CS Spécialité Pâtisserie de Boutique	✓	✓	✓	✓	APP, CP, FC
BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur			✓	✓	APP, CP, FC

\* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

## TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS : TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES TAUX DE RUPTURES

Première Session de formation 2025/2026, les données seront disponibles en fin de session



### ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

## NOS CENTRES :

### ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle  
08008 Charleville Mézières Cedex  
03 24 33 02 24  
contact@almea-formations-08.fr

### AUBE

9 rue Robert Keller  
10151 Pont Sainte Marie Cedex  
03 25 81 08 01  
contact@almea-formations-10.fr

### MARNE

32 rue Benjamin Franklin  
51016 Châlons-en-Champagne Cedex  
03 26 69 25 85  
contact@almea-formations-51.fr

### HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus  
52904 Chaumont Cedex 9  
03 25 35 09 09  
contact@almea-formations-52.fr

[www.almea-formations.fr](http://www.almea-formations.fr)

Code RNCP : 38762

Organisme certificateur : Education Nationale

Fiche mise à jour le 03/10/2025

