

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

Techniques de Tour en Boulangerie et Pâtisserie

Niveau 3 - Professionnel qualifié

Ecole
Supérieure
des **M**étiers



LE CYCLE DE FORMATION

Collège 3^{ème}

CAP pâtissier
(1 ou 2 ans)

CS TECHNIQUES DE TOUR
EN BOULANGERIE ET
PÂTISSERIE (1 an)

Vous
êtes ici

BTM pâtissier
(2 ans)

BM pâtissier
(2 ans)

PUBLIC

Ouvert à tous : Jeune de moins de 30 ans en apprentissage, demandeur d'emploi, salarié, RQTH.

TARIFS

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation, prise en charge par le financeur de l'entreprise (OPCO, Fonds de formation ou CPF).

Coût horaire hors prise en charge : 14 € TTC

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel.

DÉBOUCHÉS

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation Techniques du Tour en boulangerie et en pâtisserie occupe un poste du tour, de tourier ou tourière ou d'ouvrier spécialisé ou ouvrière spécialisée.

Retrouvez le taux d'insertion sur le site France Compétences :

POURSUITE D'ÉTUDES

Le titulaire du Techniques du Tour en boulangerie et en pâtisserie peut continuer son apprentissage à l'ESM avec un BTM pâtissier ou un BP Boulanger.

OBJECTIFS, APTITUDES ET COMPÉTENCES

Le ou la titulaire du Certificat de Spécialisation Techniques du Tour :

- maîtrise les techniques de fabrication des produits à base de pâtes
 - connaît et respecte le code des usages de la viennoiserie artisanale française
 - apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
 - applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique) ;
- Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées et préparations alimentaires.

FORMATION

>> Pré-requis et durée :

En 1 an : titulaire d'un CAP boulanger, CAP pâtissier ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier.

Durée totale : 400h

Nombre d'heures à l'ESM : 1 an : 400h

>> Rythme de l'alternance :

Les apprentis sont en entreprise 2 semaines sur 3.

>> Contenu de la formation :

Pôle 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes

- Elaborations des pâtes (pétrissage, fermentation, fonçage, etc.)
- Confection de produits finis (garnitures, assemblage, cuissons, présentations)

Matières enseignées

- Organisation et Production
- Environnement technologique
- SAE (Sciences Appliquées à l'Environnement)

Pôle 2 - Optimisation de la production des produits à base de pâtes

- Sélection des matières d'œuvres et techniques de fabrication associées
- Communiquer et valoriser les produits auprès du personnel
- Planifier, suivre et analyser la production

Matières enseignées

- Environnement technologique
- Gestion
- Portfolio
- Entrepreneurat

>> Modalités d'évaluation :

Évaluations au centre de formation et en entreprise. Examen sous forme CCF (Contrôle Continu en Formation).

>> Modalités d'accès et délai d'accès :

Admission sur dossier et possibilité d'entretien.

Accessible à partir de 3 mois avant le début de la formation. Rentrée en septembre.

Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 62 11 60 60.

Lieu de la formation

ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS

Chemin de la Pyramide - BP 25 31601 Muret cedex 1

Renseignements formations à l'ESM Muret

Mail : alimentation@cm-toulouse.fr - Tél : 05 62 11 60 60