Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181177F — Mise à jour : 13 octobre 2025

Organisme responsable : **CCI Finistère - IFAC (CFA) Campus des métiers**

Présentation de la formation

Objectifs

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » il sera capable d'occuper le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il sera capable de conduire 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 sera capable de mette en œuvre les techniques et d'utiliser les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de préventions des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication.

Programme

Bloc 1 - 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

Bloc 2 - 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

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Niveau CAP, BEP	**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
2092083S	Présentiel	Guipavas	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181177F