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**

Présentation de la formation

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
2092354S	Présentiel	Ploufragan	01/09/2026	05/07/2027

Source : GREF Bretagne #25181402F