Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

CS TTBP

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 25181404F — Mise à jour : 28 octobre 2025

Organisme responsable : **GRETA-CFA DES COTES D'ARMOR**

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

Le référentiel de la mention complémentaire « **Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie** » s'articule autour de deux blocs de compétences :

- **Réaliser des fabrications à base de pâtes** (élaboration des pâtes, confection des produits finis, gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité) ;

- **Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes** (choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre, optimisation et suivi de la production).

Les compétences développées mettent l'accent sur la fabrication autonome de produits finis à partir de produits bruts et la compréhension des techniques utilisées (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson).

Elles prennent en compte la gestion raisonnée des fluides et les préconisations en matière de nutrition (réduction du sel et autres additifs, limitation des produits transformés, connaissance des farines, matières sucrantes et grasses).

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
2092356S	Présentiel	Saint-Quay-Portrieux	01/09/2026	30/06/2027

Source : GREF Bretagne #25181404F