Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213085F — Mise à jour : 5 novembre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

Le tourier est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Après avoir sélectionné ses ingrédients, le tourier prépare et travaille les pâtes feuilletées, brisées ou sablées destinées à la confection de viennoiseries, pâtisseries et produits salés. Il réalise les pliages successifs pour obtenir des textures légères et croustillantes, puis façonne les produits avant leur cuisson. S'il est à son compte, le tourier gère également les commandes, le suivi des ventes et l'organisation du travail en atelier.

Le Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie permet d'acquérir les compétences suivantes :
• Perfectionner les fabrications à base de pâtes et des appareils de garnitures les plus courants,
• Faire et parfaire des produits essentiels comme les viennoiseries, tartes, produits feuilletés salés ou sucrés.

Programme

Blocs de compétences

RNCP38762BC01 – Réaliser des fabrications à base de pâtes
RNCP38762BC02 – Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

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
2331039S	Présentiel	Bruz	01/09/2027	30/06/2028
2331040S	Présentiel	Saint-Malo	01/09/2027	30/06/2028

Source : GREF Bretagne #26213085F