Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Certifiante | Contrat appr.

Réf. : 26213365F — Mise à jour : 23 octobre 2026

Organisme responsable : **CMA Bretagne**

Présentation de la formation

Objectifs

La formation 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
2331348S	Présentiel	Vannes	01/09/2027	03/07/2028

Source : GREF Bretagne #26213365F