



RNCP 38762

# CS

## Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie



### Compétences globales

Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour au sein d'un fournil de boulangerie ou d'un laboratoire de pâtisserie. Il ou elle est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes, des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés, salés et une sélection de produits de restauration nomade.

### Objectifs de formation

#### Élaboration des pâtes

- Pétrissages
- Gestion des fermentations et des temps de repos
- Tourage, laminage, Mises en forme

#### Confection des produits finis

- Réalisation des crèmes et appareils
- Réalisation des garnitures
- Montage et mise en œuvre des garnitures
- Conduite des cuissons
- Finitions

#### Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

- Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

#### Optimisation et suivi de production

### Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel pratique et oral

- EP 1 - Réalisation de fabrications à base de pâtes
- EP 2 - Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

**Certificateur : Éducation Nationale**

### Méthodes utilisées

#### Presentiel:

- Cours en salle / plateaux techniques pédagogiques
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

#### Distanciel:

- synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs / plateforme de formation

### Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

### Accessibilité



Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire

Tél. : 04 71 57 98 00  
contact@ifp43.fr

[www.ifp43.fr](http://www.ifp43.fr)



E-mail : [contact@ifp43.fr](mailto:contact@ifp43.fr)

MAJ - 05/24

