

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

6 MOIS / 12 MOIS

Présentation du programme

À propos

Les titulaires de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » sont experts dans l'art de pétrir, façonner et cuire différents types de pâtes, en respectant les techniques traditionnelles de la boulangerie.

Ce CS renforce la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger et permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie.

Contenu

Objectifs :

– Assurer la préparation de toutes les pâtes (viennoiseries, tartes, feuilletés salés et sucrés), appliquer les techniques de fonçage, de façonnage et réaliser les crèmes et garnitures courantes.

Modules de formation en ligne :

– Technologie professionnelle, hygiène alimentaire / HACCP, calculs professionnels, gestion et entrepreneuriat, culture professionnelle, préparation aux ateliers.

Modules de formation pratique en atelier :

– Tourage, pétrissage professionnel, gestion des fermentations, cuisson, dressage et finition, production en conditions réelles, évaluations pratiques.

Formation combinant cours théoriques en ligne et travaux pratiques en entreprise.

À savoir

Admission :

Formation accessible après l'obtention du **CAP Boulanger** ou **CAP Pâtissier**, d'un BEP Alimentation dominante boulangerie ou pâtisserie, ou du Bac pro Boulanger-pâtissier.

Admission également possible sur expérience professionnelle, sur décision du jury, ou par Validation des Acquis de l'Expérience (3 ans d'expérience pertinente).

Formation accessible à certaines situations de handicap.

Voies d'accès :

– Contrat d'apprentissage – Parcours de formation continue – Contrat de professionnalisation – Candidature individuelle – VAE (validation des acquis de l'expérience).

Débouchés :

– Entreprises artisanales de boulangerie ou de pâtisserie, laboratoires centralisés, GMS, traiteurs, hôtellerie-restauration – poste du tour, tourier, ouvrier spécialisé.

Il est possible d'élargir ses compétences par une autre mention complémentaire, ou d'évoluer vers un Bac pro boulangerie-pâtisserie, un BP boulanger ou un BTM pâtissier.

INFOS PRATIQUES

Des possibilités de financement existent : Veuillez nous contacter pour un accompagnement.

Prix :

6 500€

Lieux de formation :

IGBP formation

Modalités d'accès :

Inscription en continu

Voies d'accès :

- Formation continue
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- VAE
- Demande individuelle

Modalités d'enseignement :

- Cours pratique en présentiel
- Cours théorique en distanciel

Répartition des heures :

CS en 12 mois

Total des heures de formation : ~400 h

Présentiel : ~280 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~120 h

CS en 6 mois

Total des heures de formation : ~200 h

Présentiel : ~140 h

Distanciel (théorie en e-learning) : ~60 h

Référent handicap :

Christopher Elise

ch2-elise@igbp.fr – 0690 64 68 61

Examen :

Contrôle continu / Épreuve finale

Finalité :

CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie

Diplôme national de niveau 3 (RNCP38762)

Délivré par le ministère de l'Éducation nationale

Indicateurs :

Aucune promotion n'ayant encore achevé son parcours : taux de présentation, de réussite, d'abandon et de satisfaction non publiés.