CMA FORMATION

CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Niveau 3 RNCP38762

OBJECTIFS

Réaliser des fabrications à base de pâtes

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

DÉLAIS ET MODALITÉS D'ACCÉS

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement en septembre ou en octobre

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations

Pré-inscription sur cma-formation-paysdelaloire.fr

Admission sur dossier et possibilité d'entretien

ACCESSIBILITÉ

Les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, sont priées de bien vouloir contacter notre référent handicap, présent sur chacun de nos centres de formation, afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Voir site CMA Formation : cma-formation-paysdelaloire.fr/accessibilite-handicap

PUBLIC

En alternance : public éligible au contrat d'apprentissage ou au contrat de professionnalisation

En formation continue : tout public désirant se former - se perfectionner - se reconvertir

PRÉREQUIS

CAP Boulanger

CAP pâtissier

Baccalauréat professionnel Boulanger / Pâtissier

DURÉE

1 an en alternance, 420h en centre de formation

Rythme Alternance : 1 Semaine sur 3 en centre de formation

TARIF

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice

Stagiaires de la formation professionnelle prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis

Coût de la formation : nous consulter pour devis

Consulter les tarifs France Compétences à titre indicatif : https://www.francecompetences.fr/base-documentaire/referentiels-et-bases-de-donnees/

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Date de mise à jour : octobre 2025

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise

Examen final ponctuel ou Contrôle en Cours de Formation (CCF)

La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables pour les candidats préparant l'examen dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation en alternance en centre de formation et en entreprise

Accompagnement individualisé

Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques

Livret d'alternance numérique

Visite en entreprise

Moyens techniques :
Salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés

Encadrement :
Formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

CONTENUS

Consulter le contenu de la formation et les blocs de compétences en vous rendant sur le site CMA Formation :
https://cma-formation-paysdelaloire.fr/cs-techniques-du-tour-en-boulangerie-et-en-patisserie

DÉBOUCHÉS

Le titulaire de la mention complémentaire Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

SUITE DE PARCOURS

Autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie

Bac professionnel boulangerie-pâtisserie

BP boulanger

BTM pâtissier

ÉQUIVALENCE / PASSERELLE

Les blocs de compétences de la mention complémentaire Technique du Tour en Boulangerie

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

ont des équivalences partielles avec les blocs de compétences de la Mention Complémentaire Pâtisserie-Boulangère

- Production de pâtisseries boulangères sucrées et salées
- Sécurité alimentaire et hygiène du laboratoire et du fournil
- Approvisionnement et production en boulangerie et pâtisserie

Pas de passerelle pour cette certification

Certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement : 26-03-2024

https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/

OFFRE DE FORMATION DE LA CMA

Niveau 5	**BM** Brevet de Maîtrise		
Niveau 4 (Bac)	**BP** Brevet Professionnel	**BTM** Brevet Technique des Métiers	
Niveau 3	**CAP** Certificat d'Aptitude Professionnel	**CTM** Certificat Technique des Métiers	**CS** Certificat de Spécialisation

LES ⊕ DE LA CMA PAYS DE LA LOIRE

- Le Centre de Formation « leader » pour l'Artisanat, avec 9 sites proches de vous !
- Plus de 100 formations parmi 50 métiers
- Un accompagnement vers 5 000 entreprises qui forment et qui recrutent
- Des équipes d'experts pour vivre ta passion, créer ton destin !
- Au quotidien : des innovations, des outils numériques, des plateaux techniques à la pointe des dernières technologies
- Une chance pour chacun : parcours individualisé, publics en situation de handicap
- Des opportunités pour créer une entreprise, partir à l'étranger, gagner des concours

LIEUX ET COORDONNÉES

NANTES
02 40 18 96 96 · accueilcfp44nantes@cma-paysdelaloire.fr

ANGERS
02 41 22 61 56 · accueilcfp49@cma-paysdelaloire.fr

LE MANS
02 43 50 13 70 · accueilcfp72@cma-paysdelaloire.fr

CMA FORMATION

Erasmus+

cma-formation-paysdelaloire.fr

Suivez-nous
sur les réseaux sociaux :