TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

Mise à jour le : 17/12/2025
Selon arrêté du 05/01/2024 portant création du diplôme
J.O. du 30/01/2024
RNCP : 38762 enregistré le 26/03/2024
Date de publication : 06.02.2023
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire du CAP Boulanger ou du CAP Pâtissier
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage.

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.

Frais d'inscription et de dossier (17€ pour 1 an)

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 1 an, pour une durée totale de 400 h à raison de 1 semaine au C2M et 2 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il assure la fabrication et la transformation de toutes les pâtes et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés. Il suit et met en valeur sa production.
Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Être autonome
- Créatif, curieux
- Bonne dextérité
- Savoir travailler en équipe
- Avoir le sens de l'organisation

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Réaliser des produits de boulangerie et de pâtisserie utilisant les méthodes du tour (pâte feuilletée, pâte à croissant, etc.)
- Manipuler et transformer des pâtes en respectant les différentes étapes du laminage et du façonnage pour obtenir des produits de qualité.
- Sélectionner les matières premières adaptées à la production de produits de tour, en tenant compte de leur impact sur la qualité finale.

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Evaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- 1 examen blanc (évaluation sommative)
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réalisation de fabrications à base de pâtes
- Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes
- Sciences appliquées à l'hygiène et l'alimentation
- Gestion appliquée

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

-

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CS Pâtisserie de boutique (au C2M)
- BP Boulanger
- BAC PRO Boulanger-pâtissier

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulanger / Pâtissier spécialisé
- Ouvrier boulanger-pâtissier dans une grande surface ou un laboratoire
- Tourier

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques