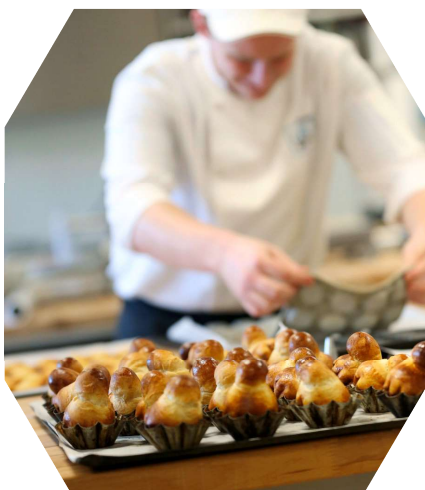


CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Diplôme préparé à Belfort
au CFA Municipal Jackie DROUET



Nos équipes :

Le CFA Municipal Jackie DROUET est un établissement à taille humaine. L'ensemble des équipes pédagogiques et administratives sont mobilisées afin de vous accompagner non seulement pour votre réussite à l'examen mais surtout vers la concrétisation de votre projet professionnel et personnel.

Nos enseignants de matières générales sont titulaires de diplômes universitaires.

Nos enseignants de pratique ont une grande expérience professionnelle dans leur domaine de compétences.

Tous sont formés aux exigences des référentiels de l'éducation nationale et à la pédagogie de l'alternance. Passionnés, ils déploient des trésors d'inventivité et de patience pour redonner confiance aux apprenants et leur communiquer l'envie d'apprendre. En perpétuelle recherche d'innovation et d'initiatives, ils ont à cœur de transmettre leur savoir grâce à un engagement au quotidien.

Ils sont également régulièrement formés. Afin de faire vivre leur passion à nos apprenants, les enseignants de pratique leur proposent régulièrement de participer et de les accompagner à des concours.

Des apprenants du CFA ont d'ailleurs été primés à plusieurs reprises.

Méthodes d'enseignement :

Toutes nos formations sont sous licence Education Nationale sauf le Brevet Technique des Métiers qui est sous licence Chambre des Métiers.

Le CFA est centre d'examen pour le Rectorat.

Les enseignements se font en présentiel.

Les enseignements à distance peuvent être proposés. Le CFA se réserve le droit d'adapter les modalités de formation Campus en ligne.

Les enseignements généraux, technologiques et professionnels se déroulent sous forme de cours en salle, de travaux pratiques et de travaux en ateliers pédagogiques. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnels.

Les cours d'enseignements généraux sont en relation avec les activités professionnelles.

Directeur adjoint, Responsable Pédagogique, Référent Handicap et Mobilité :

M. Ahmed DJIOUA - 2 rue René Cassin à Belfort - 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Accessibilités aux personnes en situation de handicap :

Le CFA JACKIE DROUET s'inscrit dans une politique d'égalité des chances afin de permettre à tous les apprenants d'accéder à ses formations et de développer leur potentiel. Tous les apprenants en situation de handicap temporaire ou permanent, ou qui souffrent d'un trouble de santé invalidant sont accompagnés tout au long de leur formation.

Le CFA JACKIE DROUET s'engage ainsi, pour tout apprenti présentant une situation de handicap à :

- Prendre en compte ses besoins,
- Etudier des aménagements spécifiques pour son accompagnement tout au long de sa formation,
- Faire le lien entre les différents services de l'école,
- L'accompagner dans ses démarches.

Pour toute question ou demande vous pouvez vous adresser au Référent Handicap du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Livret d'accueil des apprenants en situation de handicap :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/livret-handicap>

Registre d'accessibilité :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/informations/registre-d-accessibilite>

Mobilité Nationale et Internationale :

La Mobilité Nationale et Internationale pour :

- Découvrir de nouvelles approches et méthodes pédagogiques
- Echanger entre pairs sur ses pratiques en France ou à l'étranger
- Développer l'attractivité des formations et les faire évoluer

Pour plus de renseignements vous pouvez vous adresser au Référent Mobilité du CFA :

M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Rythme :

La formation proposée est une formation en apprentissage. Le rythme d'alternance est généralement d'une semaine en moyenne par mois de cours théoriques et pratiques au CFA et 3 semaines en moyenne en entreprise (non consécutives).

Modalités d'accès :

Accès définitif en formation après signature du contrat d'apprentissage avec l'entreprise, validation par le CFA des missions confiées par l'entreprise et sous réserve de validation de la convention avec l'OPCO (organisme financeur).

Pour plus d'informations sur le processus d'inscription au CFA vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Délais d'accès : Les rentrées :

Accès selon le planning des formations du CFA : Les rentrées ont lieu chaque année en septembre.

Rémunération en apprentissage :

La rémunération varie en fonction de l'âge et de la progression dans le cycle du diplôme selon la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations vous pouvez cliquer sur le lien suivant :

<http://cfa.mairie-belfort.com/index.php/devenir-apprenti>

Simulateur de calcul de rémunération des alternants : [Simulateur](#)

Conditions tarifaires :

Dans le cadre de l'alternance et du contrat d'apprentissage, la formation peut être financée toute ou partie par un organisme financeur (OPCO).

- Pour un contrat d'apprentissage, l'apprenti n'a pas de reste à charge.
- Pour un contrat de professionnalisation, le taux horaire moyen est de 15 €.

Pour information, les coûts de formation sont compris entre 4282€ et 8739 € par an selon la convention collective de l'employeur

Le diplôme :

Le Certificat de Spécialisation (CS) Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie est un diplôme national de l'Education Nationale de niveau 3.

Certificateur : Education nationale

Date d'enregistrement de la certification : 26/03/2024

Durée de la formation :

400 h d'enseignement en 1 an

Numéro de la Fiche du Répertoire National des Certifications Professionnelles :

RNCP 38762 – Date d'échéance au 31/08/2029

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

Conditions d'admission :

Être titulaire d'un CAP en Boulangerie ou Pâtisserie, ou d'un BAC Professionnelle Boulanger-Pâtissier.

Les candidats doivent également trouver une entreprise pour leur alternance.

Individualisation du parcours, passerelles et équivalences :

Une dispense de certaines matières est possible en fonction de votre parcours. Les candidats ajournés à l'examen conservent, sur leur demande, les notes égales ou supérieures à 10/20 obtenues aux unités, dans la limite de 5 ans à compter de leur date d'obtention. Des passerelles ou des équivalences peuvent être prises en compte en fonction du diplôme préparé. Pour plus de détail vous pouvez contacter le Responsable Pédagogique : M. Ahmed DJIOUA : 03 70 04 80 80 - cfa@mairie-belfort.fr

Objectifs de la formation :

A l'issue de la formation, le titulaire de la formation devra :

- Élaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Optimisation et suivi de la production
- Suivre et analyser la production

Référentiel de la formation : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049054134>

Présentation succincte du métier :

Ce certificat de spécialisation renforce la spécialisation des titulaires d'un CAP pâtissier ou boulanger. Il permet d'accéder à un poste d'ouvrier spécialisé (tourier) au sein d'un laboratoire en boulangerie ou en pâtisserie. Les élèves apprennent à exécuter de manière autonome la fabrication de produits à base de pâtes (viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés) et acquièrent les compétences techniques nécessaires (pétrissage, tourage, fermentation, cuisson). Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Matières enseignées :

En complément de la formation en milieu professionnel, la formation au CFA se compose :

- D'enseignements technologiques et professionnels. Ils sont fondés sur la maîtrise des techniques professionnelles
- De pratique professionnelle
- De technologie
- De sciences appliquées
- De gestion appliquée
- Du dossier

Validations de blocs de compétences, passerelle et équivalence :

La [loi n° 2014-288 du 5 mars 2014](#) a permis l'acquisition de blocs de compétences correspondant à des parties de certifications inscrites au répertoire national des certifications professionnelles. Cela signifie que les blocs de compétences acquis lors du suivi d'un enseignement le restent pendant 5 ans et peuvent être complétés ultérieurement en vue de l'obtention d'un diplôme.

Blocs de compétences de la formation :

RNCP 38762BC01 – Réaliser des fabrications à base de pâtes : Réaliser une pâte selon la technique adaptée ; Gérer les phases de fermentation et de repos ; Travailler une pâte selon les fabrications ; Mettre en forme selon la commande ; Fabriquer des crèmes et appareils ; Réaliser des garnitures ; Assembler ; Conduire des cuissons ; Mettre en valeur le produit fini ; Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

RNCP 38762BC02- Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes : Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées ; Gérer les techniques selon les fabrications ; Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente ; Planifier la production dans une démarche durable ; Suivre et analyser la production.

Modalités d'évaluation :

Contrôle en cours de formation (CCF).

Les épreuves et les coefficients sont détaillés dans le tableau ci-dessous.

Mention complémentaire de niveau 3 Spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie »			Scolaire (établissement public et privé sous contrat)	Scolaire (établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)	Apprentissage (CFA non habilité au CCF)	
			Formation professionnelle continue (établissement public)	Formation professionnelle continue (établissement privé)	
				Enseignement à distance Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 – Réalisation de fabrications à base de pâtes	UP 1	8	CCF¹	Ponctuel Pratique et oral	8 h 15
EP 2 – Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes	UP 2	5	CCF	Ponctuel Oral	30 min
¹ Contrôle en Cours de Formation					

Débouchés professionnels :

Il est possible de s'insérer dans la vie professionnelle directement après cette formation.

Il exerce son activité dans les pâtisseries, les boulangeries, les boulangeries-pâtisseries ainsi que dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication des produits de pâtisserie-boulangère. Il ou elle occupe le poste du tour, de tourier ou tourière ou d'ouvrier spécialisé ou ouvrière spécialisée.

Poursuites d'études :

Ci-dessous quelques exemples de poursuite d'étude :

BP Boulanger

BAC Professionnel Boulanger-Pâtissier

CAP Boulanger

BTM Pâtissier

Cette liste n'est pas exhaustive.