



Devenez des professionnels de la viennoiserie nouvelle génération et maîtrisez les nouvelles tendances de la boulangerie-pâtisserie



PRESENTATION DE LA FORMATION

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « 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 et des appareils et garnitures les plus courants pour réaliser des viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés et une sélection de produits de restauration nomade.

L'aptitude du tourier à gérer la fabrication artisanale de ses produits lui permet de répondre aux préoccupations liées à l'exigence de qualité et au « fait maison ».



CONTENU DE LA FORMATION

400 heures d'enseignement en établissement :

- Elaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Technologie en boulangerie et pâtisserie
- Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène
- Adaptation des produits aux nouveaux modes de consommation (cuisine végétale, sans gluten, sans lactose...)
- Gestion durable des ressources

Diplôme de niveau 3 validé par Contrôle en cours de Formation



greta-cfa
AQUITAINE)))
FORMEZ-VOUS À DEMAIN





QUALITES ET COMPETENCES

- Maîtrise des techniques de fabrication des produits à base de pâtes
- Exécution professionnelle et autonome des recettes des produits
- Précision et rigueur dans l'exécution des tâches
- Créativité
- Attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives ...) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles
- Connaissance et respect du code des usages de la viennoiserie artisanale française
- Mise en œuvre des bonnes pratiques de développement durable



CONDITIONS D'ADMISSION

L'accès en formation à la spécialité «Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie» est ouvert aux titulaires des diplômes suivants :

- CAP «Pâtissier»
- CAP «Boulangier»
- Baccalauréat professionnel «Boulangier-Pâtissier»



DEROULEMENT DE LA FORMATION

Formation en 1 an en apprentissage avec 400 heures d'enseignement en lycée
Rythme d'alternance moyen : 1 semaine au lycée, 2 à 3 semaines en entreprise



OU FAIRE SON APPRENTISSAGE ?

Les entreprises susceptibles de former des apprentis sont celles qui fabriquent leurs viennoiseries, leurs tartes et quiches et leurs produits feuilletés à partir de matières premières et peuvent justifier de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- des boulangeries, des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales
- des fournils ou laboratoires de pâtisserie dans des établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration
- des fournils ou laboratoires de pâtisserie en grande surface alimentaire
- des établissements spécialisés de type salon de thé
- des entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels



DEMARCHES

- Vérifier votre éligibilité à la formation (âge, diplôme, etc,...)
- Rédiger CV et lettres de motivation - Vous informer auprès du CFA et cibler les entreprises
- Préparer les entretiens d'embauche
- Signer un contrat en entreprise, ou une promesse d'embauche, ce qui valide l'inscription à la formation

CONTACTS & RENSEIGNEMENTS

Pascale VIGNAU / Réfèrent administratif
05.59.33.02.51 - 06.19.64.09.96
pascale.vignau@greta-cfa-aquitaine.fr

Laurence AUDIN-GLAIVE / DDFPT
05.59.33.02.51 - 06.82.26.96.11
ddfpt.040042y@ac-bordeaux.fr