

CS (ex MC) techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

 Durée de formation : 1 an

 Niveau de sortie des études : CAP ou équivalent + 1 an

DESCRIPTION DE LA FORMATION

Ce CS 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.

ACCÈS À LA FORMATION

L'accès en formation à la spécialité « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » du certificat de spécialisation est ouvert aux candidats titulaires du CAP « Pâtissier », CAP « Boulanger » ou Baccalauréat professionnel « Boulanger-pâtissier ».

ET APRÈS

Ce CS débouche sur la vie active mais il est possible, sous certaines conditions, de poursuivre des études en 2 ans en BP (brevet professionnel) ou BTM (brevet technique des métiers).

MÉTIERES PRÉPARÉS

Commerçant/e en alimentation

Épicerie, crèmerie, boulangerie, primeur... dans sa boutique, la commerçante ou le commerçant en alimentation vend ses produits ou ceux achetés à des

	grossistes ou producteurs. Mise en valeur et sens du service permettent de fidéliser les clients.
Pâtissier/ère de restaurant	Le pâtissier ou la pâtissière de restaurant est spécialisé/e dans la confection des entremets sucrés et des desserts destinés à être dégustés immédiatement par les clients d'un restaurant ou d'une brasserie.
Pâtissier/ère	Spécialiste des desserts, le pâtissier maîtrise les techniques classiques (pâtes, crèmes, nappages...) et apporte sa touche personnelle. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat, la restauration ou la pâtisserie industrielle.
Boulangier/ère	Baguettes, pains spéciaux, brioches, croissants, sandwiches... Le boulanger fabrique et vend une grande variété de pains et viennoiseries. Son savoir-faire est très recherché dans l'artisanat mais aussi dans l'industrie et jusqu'à l'étranger !

OÙ SE FORMER ?

Moselle (57)	Rythme & durée	Lieu
Lycée des métiers de l'optique Saint-André (lycée professionnel)	Temps plein ; 1 an	Ottange
CFA Campus des métiers de Moselle - site de Metz	Apprentissage ; 1 an	Metz
Meurthe-et-Moselle (54)	Rythme & durée	Lieu
CMA FORMATION NANCY	Apprentissage ; 1 an	Nancy
Haut-Rhin (68)	Rythme & durée	Lieu
CFA Centre Alsace Marcel Rudloff	Apprentissage ; 1 an	Colmar
Marne (51)	Rythme & durée	Lieu
ALMEA FORMATIONS INTERPRO	Apprentissage ; 1 an	Châlons-en-champagne

Sources : Onisep 04.2025