



CS – TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

Certificat de Spécialisation

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, le candidat sera en capacité de :

Réaliser des fabrications à base de pâtes.

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

CONTENUS

01

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

02

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

PRÉ-REQUIS

L'accès en formation au CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie est ouvert aux titulaires d'un CAP dans le domaine de la boulangerie ou la pâtisserie

PUBLIC

Jeune de moins de 30 ans, hors dérogations : sportif de haut niveau, personne en situation de handicap, création ou reprise d'entreprise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Présentiel en groupe : alternance d'apports techniques et de travaux pratiques

VALIDATION

Certificat de spécialisation

NIVEAU DE SORTIE

Niveau 3

SERVICES VALIDEURS

Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Epreuves en cours (CCF) et /ou fin de formation

Epreuves finales d'examen

Il est possible de valider tout ou partie des blocs de compétences de cette formation.

DURÉE INDICATIVE

420 heures sur 1 an

DÉLAI D'ACCÈS

Démarrage de la formation en septembre.

MODALITÉS D'ADMISSION

MODALITÉS D'ACCÈS

Admission sur dossier et/ou entretien

Validation du terrain d'accueil par l'équipe pédagogique

Signature du contrat d'apprentissage.

DOSSIER D'ADMISSION

Dossier à transmettre à l'Établissement du lieu de réalisation de la formation

INSCRIPTIONS

Prendre contact avec l'établissement du lieu de réalisation de la formation.

DATE LIMITE D'INSCRIPTION

30 septembre selon les places disponibles



TARIF

Selon les coûts contrats établis par France compétences

FINANCEMENT

Contrat d'apprentissage

ACCESSIBILITE

Un référent handicap est disponible pour étudier les conditions d'accès à la formation.

POUR ALLER PLUS LOIN

DÉBOUCHÉS/ MÉTIERS/ EMPLOIS

le titulaire du CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie «occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

Il peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier...

[Découvrez d'autres débouchés sur onisep.fr](#)

LES + DE LA FORMATION

- Aucun frais à la charge de l'apprenti
- Qualité des plateaux techniques et expertise des intervenants du lycée des métiers de l'hôtellerie /restauration de Grenoble.

CODE RNCP 38762

+ d'informations sur le lien suivant

[fiche RNCP 38762](#)

CONTACTS

GRETA DE GRENOBLE

Service Apprentissage Tél : 04 76 33 27 40

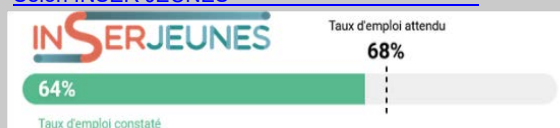
Greta.grenoble.contacts@ac-grenoble.fr

NOS RÉSULTATS POUR L'ANNÉE

1^{ère} session début en septembre 2025

VALEUR AJOUTEE DE L'ETABLISSEMENT

Selon INSER JEUNES



Si le taux d'emploi constaté* est supérieur au taux d'emploi attendu* alors l'apport propre de l'établissement dans l'insertion professionnelle de ses apprenants est positif.

LIEU DE FORMATION

Lycée Lesdiguières

15 avenue Beaumarchais

38100 GRENOBLE



ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME
LESDIGUIÈRES
GRENOBLE



Date de mise à jour 09/03/2026