

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE

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

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

[Fiche mise à jour avril 2026](#)

OBJECTIFS PROFESSIONNELS
Réalisation de fabrications à base de pâtes Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes Métiers visés : ouvrier tourier, spécialisé en boulangerie - pâtisserie

PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel

PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Se fait après la formation de CAP PÂTISSIER ou la formation CAP BOULANGER. Formation en 1 an.	Référentes administratives : viedelapprenant@cfablagnac.org Réfèrent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Réfèrent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Réfèrent entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Formateurs : Liste communiquée à l'entrée en formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE		
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 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	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	Enseignement professionnel et technologique	29	331
	Connaissance de l'entreprise	2	23
	Communication / vente	2	23
	PSE	1	11
	EPFE	1	11
	Total	35	400

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE - CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET PÂTISSERIE, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
Selon la filière (CAP BOULANGER ou CAP PÂTISSIER) CS Pâtisserie de boutique BP BOULANGER

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 12, maximum 16
DATES	HORAIRES
Ouverture 2027	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la
LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission