

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## • Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

### CS - Niveau 3 - Professionnel très qualifié

RNCP38762

Arrêté du 5 janvier 2024

Certificateur : Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse  
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/>

Version Janvier 2026

#### Aptitudes & objectifs :

Le 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 est spécialisé dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il 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.

Il met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il suit et met en valeur sa production. Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

#### Formation :

##### Bloc de compétences 1 : 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

##### Bloc de compétences 2 : 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



#### Perspectives métiers :

Pâtissier(ère) en commerce alimentaire, salon de thé.  
Évolution possible vers les métiers suivants : Tourier, Entremétier, Fournier, Glacier, Chocolatier, Confiseur et Pâtissier en restauration

#### Le parcours de formation :

Type de parcours : en présentiel

Modalités d'évaluation : Examen en CCF / Ponctuel  
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Modalités d'évaluation pédagogique : Évaluations écrites, orales, pratiques. Bulletins, conseils de classe individuels semestriels  
Cahier de liaison - Visite en entreprise  
Accessibilité ou possibilités d'adaptation aux apprenants en situation de handicap

Poursuites d'étude : BTM Pâtissier  
BTM Chocolatier  
Bac Pro Boulanger / Pâtissier (entrée directe en 1ère)

Prérequis : Être âgé de 16 ans ou 15 ans avant le 31 décembre si le candidat est issu de 3ème

Modalités d'accès : Admission sur dossier, test de positionnement, entretien individuel et recrutement par l'entreprise  
Adultes - salariés demandeur d'emploi - personnes en situation de handicap

Délai d'accès : Jusqu'à la veille d'entrée en formation

## Les + de la formation :

- Équipements de qualité des plateaux techniques
- Centre d'examens
- 1er équipement de qualité offert par l'Opérateur de Compétences
- Possibilité d'accéder aux programmes Erasmus+
- Hébergement possible au FJT de Tarbes
- Restauration possible au foyer
- Établissement desservi par les lignes de bus
- À proximité de la sortie autoroute
- Stationnement gratuit
- Filière

CS  
↑  
CAP

**Durée :**  
400h (1 an)  
2 semaines en entreprise / 1 semaine CFA

**Tarifs :**  
À partir de 14€ par heure de formation -> prise en charge possible OPCO, fonds de formation, CPF  
Contactez-nous pour une étude personnalisée

**Accès aux personnes en situation de handicap :**  
Véronique Prado - Référente Handicap  
v.prado@cma65.fr  
05 62 44 11 88

**Contact Chambre de Métiers et de l'Artisanat :**  
Carole Jan  
c.jan@cma65.fr  
05 62 56 60 60

**Contact CMA Formation Tarbes :**  
Maïko Feig - apprentissage  
m.feig@cma65.fr  
05 62 44 11 88

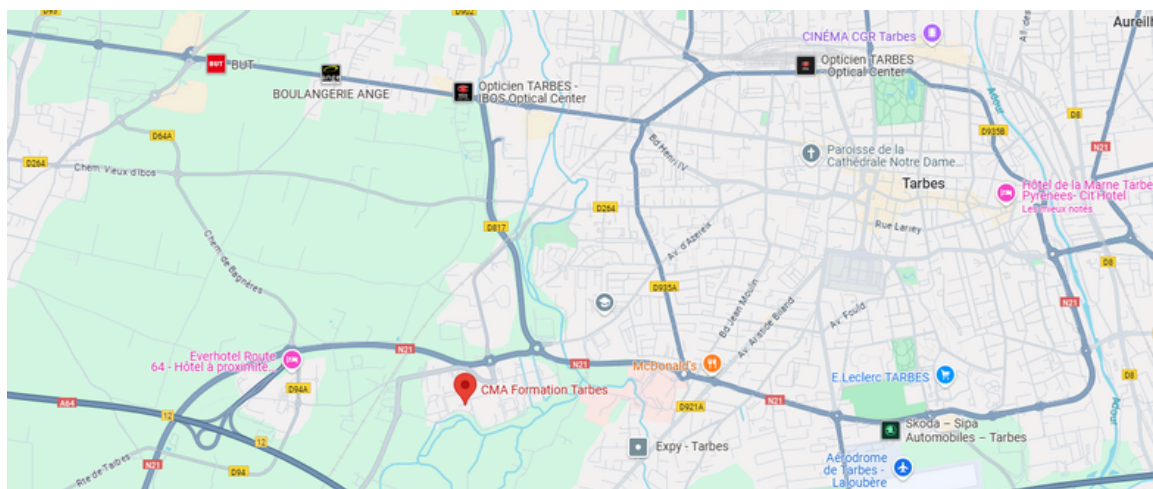
Marie Bertrand - formation professionnelle  
m.bertrand@cma65.fr  
05 62 44 11 88



**Plan d'accès : Sortie 12 Tarbes Ouest**

**Lignes de bus :** [www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/](http://www.tlp-mobilites.com/plans-des-lignes-de-bus/)

- Ligne T3 - arrêt Bastillac ou CFA (Centre ville de Tarbes)
- Ligne TL (Lourdes)



### CMA FORMATION

1 rue Pierre Latécoère 65000 Tarbes  
edm65@cma65.fr | 05 62 44 11 88  
SIRET : 13002793100216 | NDA : 76311030031



OCCITANIE  
HAUTES-PYRÉNÉES