



V2 – 09/09/24



Admission

Qualités requises

- Aimer le travail manuel
- Être passionné
- Avoir envie de partager et de faire plaisir, de faire découvrir de nouveaux goûts
- Savoir innover et proposer de nouveaux produits
- Avoir une bonne résistance physique

Démarches

- Contacter le service apprentissage/CAD
- Entretien individuel et personnalisé
- Aide à la recherche d'une entreprise d'accueil



Contenu de la formation

Epreuves professionnelles

Pole 1 : Organisation et production

- Élaboration des pâtes
- Confection des produits finis
- Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

Pole 2 : Optimisation de la fabrication des produits à base de pâte

- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Optimisation et suivi de la production



Missions en entreprise

- utilise les matières premières adaptées aux spécificités des produits, maîtrise les techniques de fabrication des produits à base de pâtes.
- exécute de manière professionnelle et autonome les recettes des produits, fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution des tâches.
- applique les normes d'hygiène et de sécurité et les règles de traçabilité en vigueur dans l'activité, en particulier le port d'une tenue professionnelle, connaît et respecte le code des usages de la viennoiserie artisanale française.
- met en œuvre les bonnes pratiques de développement durable, notamment la saisonnalité des produits et la lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession particulièrement lors du port de charges ou du travail en position debout.



Objectifs de la formation

Être capable de :

- Confectionner des pains, viennoiseries, crèmes et garnitures
- Maîtriser la chaîne d'approvisionnement et le temps de travail.



Validation de la formation

Cette formation est validée par l'obtention du **Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie**, de niveau 3.



Type de contrat et conditions d'accès

Durée	1 an - 1 semaine par mois en centre de formation
Validation blocs de compétences	Non
Equivalence	Formation diplômante de niveau 3.
Suite de parcours et débouchés	Ce CS renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Le ou la titulaire du certificat de spécialisation « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes
Délai d'accès	Délais liés à l'instruction et à la validation du dossier d'inscription.
Contact	service-apprentissagecad@cma-gers.fr
Méthodes mobilisées	Présentiel
Accessibilité aux personnes handicapées	Contactez le référent handicap : r.steyskal@cma-gers.fr
Modalités d'évaluation	Examen ponctuel ou contrôle en cours de formation
Prérequis	Être titulaire d'un du diplôme suivant : - CAP Boulanger
Prérequis du contrat d'apprentissage	- 15 ans et avoir terminé la classe de 3ème - 16 à 29 ans révolus - Sans limite d'âge pour les travailleurs handicapés (RQTH) et pour les projets de création ou reprise d'entreprise
Prérequis du contrat de professionnalisation	- 16 à 25 ans révolus - A partir de 26 ans : o Demandeurs d'emploi de 26 ans et plus o Bénéficiaires du RSA (Revenu de solidarité active) o Bénéficiaires de l'Allocation de solidarité spécifique (ASS) ou de l'Allocation aux adultes handicapés (AAH)
Unités accessibles par mobilisation du CPF ou financement individuel	Tous les salariés et demandeurs d'emploi de plus de 16 ans
Tarif	€/ an Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : nous consulter

Nom du certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Date d'enregistrement de la certification :

