

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION TECHNIQUES DU TOUR

Rentrée scolaire 2026/2027



APPRENTISSAGE

PRÉSENTATION & OBJECTIFS

Le Certificat de spécialisation «Techniques du Tour» est un approfondissement des compétences liées à la fabrication des produits à base de Pâte Levée, Pâte Levée Feuilletée et Pâte Feuilletée du référentiel du CAP Boulanger et des compétences du Pôle 1 du CAP Pâtissier.

Le titulaire de cette mention 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.

PROGRAMME DE LA FORMATION

Programme modulaire :

- M1 : Viennoiseries
- M2: Produits feuilletés fourrés ou secs
- M3 : Tartelettes, tartes et quiches

Les enseignements professionnels :

- Travaux Pratiques (14h/semaine)
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Connaissances de l'entreprise
- Arts Appliqués
- Portfolio

Les enseignements généraux :

- Anglais

PRÉREQUIS

Avoir entre 16 et 29 ans

Être titulaire du :

- CAP Pâtissier ou CAP Boulanger
- ou Bac Pro Boulanger-Pâtissier

MODALITÉS D'ACCÈS

Avoir signé un contrat d'apprentissage.
Parcours modulaire en 1 an

DÉLAIS D'ACCÈS

Inscription à partir de janvier 2026.
Pour une rentrée différée, nous consulter.

DURÉE & DATES

Formation en 1 an

De septembre 2026 à juin 2027
12 semaines de cours - Soit 420h

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Examen de la CS :

Cette formation est une préparation aux épreuves du Certificat de Spécialisation Techniques de Tour.

Les épreuves se déroulent en contrôle en cours de formation (CCF).

Possibilité de valider un ou plusieurs Blocs de compétences.

Évaluation de l'action :

Évaluation de la prestation de formation "à chaud".

Enquête du devenir (insertion professionnelle).

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Les moyens pédagogiques :

- Enseignements en présentiel
- Plateaux techniques
- Effectif de groupe classe restreint : 12 apprentis
- Pédagogie de l'alternance basée sur le vécu en entreprise



COÛT DE LA FORMATION

Consulter la grille tarifaire : le coût de la formation est pris en charge par les branches professionnelles (OPCO). Seuls les frais de restauration et éventuellement d'hébergement restent à la charge de l'apprenti.

PASSERELLES ET DÉBOUCHÉS POSSIBLES

Poursuite d'études :

Si titulaire du CAP Boulanger :

- CAP Pâtissier (1 an)
- CS Boulangerie spécialisée
- BP Boulanger

Si titulaire du CAP Pâtissier :

- CAP Boulanger (1 an)
- CS Pâtisserie de Boutique
- BTM Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur

Perspectives professionnelles :

- Tourier dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes
- Création ou reprise d'une entreprise après quelques années d'expérience



MODALITÉS D'ACCÈS AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'ensemble de l'établissement est accessible aux personnes en situation de handicap et aux personnes présentant des difficultés d'apprentissage. Elles peuvent entrer en formation sous réserve d'être déclarées aptes par la médecine du travail.

(Référent handicap - Hadidja ABOU - hadidja.abbou@mfr.asso.fr)

LIEU - CONTACTS

Responsable de la formation:
Guillaume GRIVEL

MFR-CFA La Grange Colombe
5, rue de la Grange Colombe
78120 RAMBOUILLET

01.34.57.15.60
e : mfr.rambouillet@mfr.asso.fr
site : www.mfr-rambouillet.fr