



CS (Certificat de Spécialisation)
**TECHNIQUES DU
TOUR EN BOULANGERIE
ET EN PÂTISSERIE**

- **Niveau : 3**
- **Durée de la formation : 1 an**
- **Heures de formation : 402 heures**
- **Rythme de la formation : 12 périodes à l'IFA (5 jours/semaine) - 75% en entreprise**
- **Capacité d'accueil maximale : 14**
- **Taux de réussite : 1ère session juin 2025**
- **Code RNCP : 38762**
- **Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse**
- **Date d'enregistrement de la certification : NC**



POURSUITE D'ÉTUDE(S)

- Brevet Professionnel (Niveau 4).



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Ouvrier(ère) qualifié(e).
- Tourier ou tourière.
- Responsable production.
- Responsable de laboratoire.
- Artisan chef d'entreprise.



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Maîtriser la fabrication des produits à base de pâtes : viennoiseries, tartes, produits feuilletés sucrés et salés.
- Acquérir les compétences techniques suivantes : pétrissage, tourage, fermentation, cuisson.
- Répondre aux préoccupations liées à l'exigence de qualité et au «fait maison».
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable).

COMPÉTENCES VISÉES

- Être curieux et créatif.
- Être rigoureux(se) et organisé(e).
- Veiller au respect de l'ordre, de la propreté et de l'hygiène.
- Avoir le goût pour le travail en équipe.



COÛT DE LA FORMATION

- Estimé à 5470€ (cf. base France Compétences), intégralement pris en charge par les OPCO et les entreprises d'accueil. Inclus : tous moyens liés à la formation, au 1^{er} équipement, aux frais d'hébergement et de restauration pour partie.
- Reste à charge du bénéficiaire : complément aux frais d'hébergement / restauration / transport, complément en équipement professionnel selon les professions.
- «Aide unique aux employeurs» possible.

CONTENU DE LA FORMATION

Enseignements (liste non exhaustive) :

- Pratique professionnelle.
- Technologie professionnelle.
- Sciences appliquées
- Dossier d'activité professionnelle
- Communication - Commercialisation.
- Français.
- Anglais.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

• Méthodes pédagogiques :

Présentiel : Cours traditionnels, pratique professionnelle, travaux dirigés.

• Méthodes d'évaluations :

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

• Validation par bloc de compétences : non

• Équivalence / Passerelle :

Pas d'équivalence complète.

Etudes de dossier et réponses individualisées.



MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

- **Session** : une rentrée/an, en septembre. Date limite d'intégration dans les 3 mois qui suivent la rentrée.
- **Contrat** : apprentissage ou professionnalisation.
- **Prérequis** : le candidat doit être titulaire d'un CAP Pâtissier, d'un CAP Boulanger (Niveau 3) ou d'un BAC PRO Boulanger-Pâtissier (Niveau 4).
- **Candidature & Délais d'accès** : Cf. «Pré-inscription» sur notre site internet.



SITUATION DE HANDICAP

- **Admission** : pour toute personne en situation de handicap, une étude au cas par cas du dossier de candidature sera réalisée par la référente handicap.

En fonction, des accompagnements spécifiques et des aménagements pourront être envisagés.

LES + DE LA FORMATION À L'IFA DE BOURGES

- Plus de 40 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 3 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- Préparation et passage du TOEIC.
- Partenaire Projet Voltaire.
- 1 service d'hébergement (sur les semaines à l'IFA).
- 1 service de restauration collective.
- Proche de la gare de Bourges / desservi par la ligne 2 Agglobus.

CONTACT

Service Commercial

commercial@ifabourges.fr

PLUS D'INFOS

www.ifabourges.fr

