

IFA BOURGES
INSTITUT DE FORMATION EN ALTERNANCE

# 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 2026 :** 75%
- **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.

## 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'évaluation :**

Examen en fin de formation (certification en ponctuel).

- **Validation par blocs de compétences :** oui
- **Équivalence / Passerelle :**

Pas d'équivalence complète.
Études de dossier et réponses individualisées.

## COÛT DE LA FORMATION

Formation prise en charge dans le cadre du contrat d'apprentissage selon les modalités de financement en vigueur.

Coût indicatif par année de formation : 7296 €

Ce montant est donné à titre indicatif et correspond à une moyenne des niveaux de prise en charge applicables à cette formation.

Le montant effectivement pris en charge peut varier selon la branche professionnelle et l'OPCO dont relève l'employeur.

Inclus : tous moyens liés à la formation et au 1er équipement.

## 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 45 années d'expertise dans la formation.
- 1 service dédié à la relation entreprise.
- 2 Référents Mobilité.
- 1 Référente pour les personnes en situation de handicap.
- Espace remédiation : cours en accompagnement personnalisé.
- Formation Sauveteur Secouriste du Travail.
- 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

**Institut de Formation en Alternance**
149-151 rue de Turly 18000 BOURGES - Tél. : 02 48 23 53 73 - Mail : ifa@ifabourges.fr
**www.ifabourges.fr**
SIRET 308 049 725 00036 - APE 8532Z