



### LIEU DE LA FORMATION

LYCÉE DES MÉTIERS DU GOÛT, DES  
SOINS,  
ET DES SERVICES À LA PERSONNE HAUTE  
VUE  
AV. DES CIMES, 64160 MORLAËS

### PUBLIC CONCERNÉ

L'accès en formation à la  
spécialité «Techniques du tour en  
boulangerie et en pâtisserie» est  
ouvert aux titulaires des  
diplômes suivants :

- o CAP «Pâtissier»
- o CAP «Boulangier»
- o Baccalauréat professionnel  
«Boulangier-Pâtissier»

### PRÉ-REQUIS

L'accès en formation à la  
spécialité «Techniques du tour en  
boulangerie et en pâtisserie» est  
ouvert aux titulaires des  
diplômes suivants :

- o CAP «Pâtissier»
- o CAP «Boulangier»
- o Baccalauréat professionnel  
«Boulangier-Pâtissier»

### DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

**NOUVEAU RENTRÉE 2024**  
En apprentissage

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

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 ou elle est spécialisé(e) dans la fabrication de produits à base de pâtes. Il ou elle 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 ou elle met en œuvre les techniques et utilise les matières premières les plus adaptées pour optimiser la production. Il ou elle 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.

## CONTENU DE LA FORMATION

### 400 heures d'enseignement en établissement :

#### Réalisation de fabrications à base de pâtes

Élaboration des pâtes

Confection des produits finis

Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité

#### Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes

Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre

Optimisation et suivi de la production

Les principales activités sont :

- **Elaboration des pâtes**  
Pétrissages  
Gestion des fermentations et des temps de repos  
Tourage, laminage  
Mises en forme
- **Confection des produits finis**  
Réalisation des crèmes et appareils  
Réalisation des garnitures  
Montage et mise en œuvre des garnitures  
Conduite des cuissons  
Finitions
- **Gestion durable des ressources et respect des règles d'hygiène et de sécurité**  
Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources
- **Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre**  
Sélection des farines, des matières grasses et sucrantes et maîtrise des substances ajoutées  
Gestion des techniques selon les fabrications  
Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
- **Optimisation et suivi de la production**  
Optimisation de la production  
Suivi et analyse de la production

## VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Pascale VIGNAU  
Référente Apprentissage Lycée  
des Métiers Hte Vue  
pascale.vignau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 33 02 51  
06 19 64 09 96

Marjorie TETRY  
Coordonnatrice Apprentissage  
apprentissagepau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 30 87 00



## CONDITIONS DE FORMATION

- Formation en 1 an en apprentissage avec 400 heures d'enseignement en lycée
- Rythme d'alternance moyen : 1 semaine au lycée, 2 à 3 semaines en entreprise

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Diplôme de niveau 3 validé par Contrôle en cours de Formation : [RNCP38762](#)

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Vérifier votre éligibilité à la formation (âge, diplôme,...)
- Rédiger CV et lettres de motivation - Vous informer auprès du GRETA-CFA Aquitaine Agence du Béarn et cibler les entreprises
- Préparer les entretiens d'embauche
- Signer un contrat en entreprise, ce qui valide l'inscription à la formation

## PROFIL DES INTERVENANTS

Formateurs du Lycée des Métiers Haute-Vue - Morlaàs (64)

### VOS CONSEILLERS DES AGENCES DES PYRÉNÉES ATLANTIQUES

Pascale VIGNAU  
Référente Apprentissage Lycée  
des Métiers Hte Vue  
pascale.vignau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 33 02 51  
06 19 64 09 96

Marjorie TETRY  
Coordonnatrice Apprentissage  
apprentissagepau@greta-cfa-  
aquitaine.fr  
05 59 30 87 00