

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 de 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

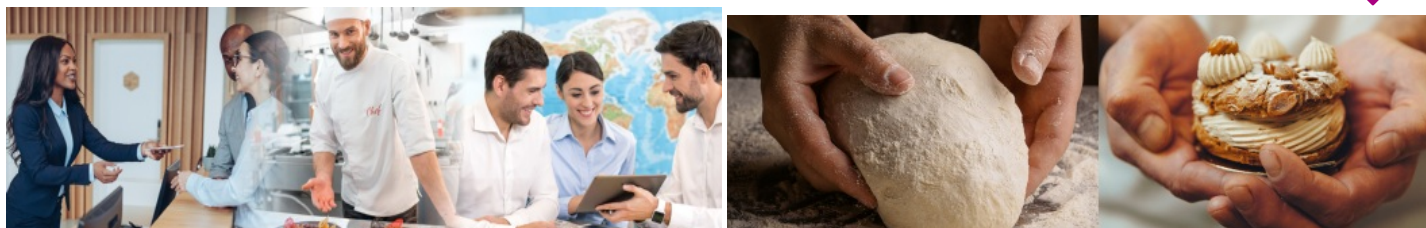
Les principales activités sont :

- **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