



CS - Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

GIP FCIP Paris — Paris

LIEU Campus Lycée BELLIARD · Paris 18e

DURÉE TOTALE 400 heures

FINANCEMENT [Apprentissage](#)

CERTIFICATION **Certifiante** RNCP 38762

Objectifs de la formation

Le CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie est une formation de spécialisation en 1 an qui alterne cours en centre et pratique professionnelle en entreprise. Il permet :

- De réaliser les pâtes selon les techniques adaptées (pétrissage, tourage, laminage) et de gérer les phases de fermentation et de repos pour la production de viennoiseries, produits feuilletés sucrés et salés et produits de restauration nomade
- De travailler et mettre en forme les pâtes selon les commandes (façonnage, détaillage, montage) et de conduire les cuissons dans le respect des protocoles
- De fabriquer les crèmes, appareils et garnitures nécessaires à la confection et à la finition des produits finis
- D'adapter les matières premières (farines, matières grasses, sucrantes) et les substances ajoutées aux fabrications et aux techniques utilisées
- De planifier sa production dans une démarche durable, de suivre son avancement et d'analyser les résultats pour progresser
- De mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et d'adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et des fluides
- De communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente en abordant les caractéristiques sensorielles et techniques des produits
- De passer l'examen du CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie en fin d'année
- D'obtenir un diplôme de niveau 3 reconnu par l'État et d'occuper un poste de tourier ou d'ouvrier spécialisé dans une

boulangerie, une pâtisserie, un laboratoire centralisé, une grande surface ou un établissement d'hôtellerie-restauration

Reconnaissance des acquis

Certificat de spécialisation techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Contenu de la formation

- RNCP38762BC01 – Réaliser des fabrications à base de pâtes
- RNCP38762BC02 – Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Durée de la formation

400 heures

Durée totale ~57 jours*

400 heures

En centre (~57 jours*)

Rapprochez-vous de l'établissement pour connaître les durées exactes en fonction de votre parcours.

* Estimation indicative calculée sur la base de 7 heures par jour de formation.

Modalités pédagogiques & évaluation

Modalités pédagogiques

Face à face pédagogique en enseignement général et professionnel - Travaux pratiques en atelier et plateaux techniques

Équipements & Moyens

Plateaux techniques et salles dédiées

Modalités d'évaluation

Les apprentis sont évalués tout au long de la formation par les équipes pédagogiques avec un bilan semestriel individualisé en conseil de classe.

Tarifs & Financement

Contrat d'apprentissage

Tarif : 6 750 € TTC | Prix TTC

Contactez-nous si vous avez besoin de conseils pour financer votre formation.

Nous contacter pour les solutions de financement

Prochaines sessions

Date début	Date fin	Lieu	Adresse
1 septembre 2026	30 juin 2027	CFA des métiers de la restauration Belliard, Paris 18	CFA des métiers de la restauration Belliard, 135 Rue Belliard, 75018 Paris

Accessibilité - Référent handicap

Des aménagements de formation peuvent être mis en place pour les personnes en situation de handicap. Contactez notre référent pour en savoir plus et connaître la disposition des locaux.

Contactez le référent handicap

Statistiques

33%

Insertion emploi

Organisme formateur

GIP FCIP Paris

GIP formation continue et insertion professionnelle Paris

75019 Paris



Scannez pour accéder à la fiche complète

[Voir cette formation en ligne >](#)