



PROGRAMME DE FORMATION

Certificat de Spécialisation Techniques du Tour en boulangerie et en pâtisserie

Temps de formation sur 1 an en apprentissage : 400H avec une alternance de 3 jours en CFA tous les 15 jours (2 jours de Pratique, 1 jour de théorie professionnelle)

• UP1 : Réalisation de fabrications à base de pâtes (coef 8 – durée 8h15)

- **Réaliser une pâte selon la technique adaptée** (le pétrissage des pâtes levées et pâtes levées feuilletées, les pâtes brisées, à foncer, sucrées, sablées et les pâtes feuilletées)
- **Gérer les phases de fermentation et de repos** (les levures biologiques, les techniques de pré fermentation, la gestion des temps de repos et de fermentation, le rôle et l'incidence de la fermentation panaière)
- **Travailler une pâte selon les fabrications** (les matières grasses, les techniques de tourage, l'abaisse naturelle et mécanique)
- **Mettre en forme selon la commande** (les matériels, les techniques de mise en forme, les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires sur les différentes dorures, les techniques de rayage)
- **Fabriquer des crèmes et des appareils** (les techniques de réalisation des crèmes avec ou sans garniture, les règles d'hygiène et d'élaboration et de conservation des crèmes et appareils, les techniques d'élaboration des appareils à crèmes prises sucrées et salées)
- **Réaliser des garnitures** (les étapes de préparation, de cuisson et stockage de fruits et légumes et garnitures, les techniques de coupe, les règles et normes d'hygiène et de sécurité)
- **Assembler** (les techniques de montage et garnissage des produits finis)
- **Conduire des cuissons** (les différents matériels de cuisson, les températures et temps de cuisson)
- **Mettre en valeur le produit fini** (les techniques de finition des produits finis)
- **Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides** (la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité, les démarches éco responsables dans le cadre du développement durable)

Epreuve en deux phases :

- Premier jour durée 2h15= 45 min de préparation (organigramme, calcul des quantités à l'aide du carnet de recette et selon commande) et 1h30 d'organisation (poste de travail, fabrications, stockage)
- Deuxième jour 6h=5h50 de production selon commande et oral de 10 min (analyse des produits élaborés et échange avec le jury sur les techniques, choix et qualité des produits)

• UP2 : Optimisation de la fabrication des produits à base de pâtes (oral de 30min – coef5)

- **Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées** (Les farines, les matières grasses, les matières sucrantes, les additifs, le sel)
- **Gérer les techniques selon les fabrications** (l'hydratation, le phénomène d'autolyse, les techniques de tourage, les fermentations)
- **Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente** (la communication interne, la composition et les caractéristiques du produit fini, les informations obligatoires pour la vente, les éléments du coût de production)
- **Planifier la production dans une démarche durable** (les diagrammes de fabrication, les familles de produits alimentaires et les techniques de réalisation à partir de produits bruts)
- **Suivre et analyser la production** (les protocoles d'hygiène et de sécurité, les documents de traçabilité, la gestion des stocks des produits en cours d'élaboration et finis, les réponses aux paramètres climatiques et contraintes structurelles du laboratoire de production, les principaux défauts, leur origine et les actions correctives possibles, l'approche sensorielle d'un produit).

Epreuve orale de 30min = exposé de 10 min d'activités professionnelles contenues dans un portfolio et entretien de 20min sur la base des activités développées dans le cadre de la formation.