



SAINTE-ANNE

LYCÉE

HÔTELLERIE - RESTAURATION - SANTÉ - SOCIAL

SAINT-NAZAIRE

EN  
APPRENTISSAGE



Se former et devenir un spécialiste dans la fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie utilisant la méthode du tour, comme la pâte feuilletée, la pâte à croissant et la pâte à pain. Acquérir une maîtrise approfondie des techniques spécifiques du tour, telles que la réalisation de viennoiseries, croissants, pains au chocolat et autres produits en pâte levée feuilletée.

\*Certifié RNCP 38762

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION

## TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PÂTISSERIE



### LES ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation en 1 an après un CAP ou BAC
- En alternance ou en scolaire - parcours sécurisé
- Pas de frais de scolarité en alternance
- Formation professionnalisante dans un secteur à fort potentiel d'embauche
- Nombreuses périodes en entreprise gratifiées d'une allocation versée par l'Etat
- Nombreux concours proposés (Meilleur Apprenti de France, CNJTB...)

400h / an  
en centre de  
formation

1  
AN

Après un  
diplôme en  
Boulangerie  
et/ou  
Pâtisserie

## DOMAINES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL, PROFESSIONNEL ET PRATIQUE

- Travaux pratiques et technologies (connaissance des produits)
- Sciences appliquées et gestion appliquée
  - Arts appliqués

## COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Maîtrise des techniques de fabrication du tour : Réalisation de produits de boulangerie et de pâtisserie utilisant les méthodes du tour (pâte feuilletée, pâte à croissant, etc.).
- Laminage et façonnage : Savoir manipuler et transformer les pâtes en respectant les différentes étapes du laminage et du façonnage pour obtenir des produits de qualité.
- Gestion de la fermentation : Maîtriser les processus de fermentation des pâtes pour garantir leur texture et leur goût.
- Choix et utilisation des matières premières : Sélectionner les ingrédients adaptés à la production de produits de tour, en tenant compte de leur impact sur la qualité finale.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité : Appliquer les règles strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire dans la production de viennoiseries et autres produits de boulangerie.
- Organisation et gestion de la production : Optimiser l'organisation du travail pour garantir une production efficace, en respectant les coûts et les délais.
- Présentation des produits : Assurer une présentation soignée et attrayante des produits finis pour leur vente.

## ALTERNANCE

1 an de formation et 400h / an au centre

## MODALITÉS D'ÉVALUATIONS

- Épreuves ponctuelles, écrites et orales
- Contrôle en Cours de Formation (CCF)

## CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Boulanger ou un BAC PRO Boulanger-Pâtissier.

## POURSUITE D'ÉTUDES

- Certificat de spécialisation
- Pâtisserie de boutique

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Boulanger / Pâtissier spécialisé
- Chef pâtissier
- Responsable de production
- Ouvrier boulanger-pâtissier dans une grande surface ou un laboratoire

## APTITUDES REQUISES

- Sens de l'organisation
- Bonne technique gestuelle
- Sens artistique et esthétique
- Bonne mémorisation
- Sens critique



## ÉTABLISSEMENT MEMBRE

### DU RÉSEAU RENASUP PAYS DE LA LOIRE

Dans le cadre  
de la préparation  
du CNRD

### DES ASSOCIATIONS DE LYCÉES HÔTELIERS :

**ANEPHOT** : Association Nationale des Ecoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AFLYHT** : Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme

**AEHT** : Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



SAINTE-ANNE

250 boulevard Laënnec - 44600 Saint-Nazaire

Tél. : 02 40 17 12 00

accueil2@lycee-sainte-anne.net

**lyceesainteanne.fr**

Retrouvez-nous  
également sur



LYCÉE  
DES MÉTIERS

