

Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

RNCP38762 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 3
Sigle	CS — Certificat de spécialisation
Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21539, 21508
Code(s) ROME	D1102
Code(s) CFD	56122113 (CS3)
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2029

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE · SIRET : 11004301500012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

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

ACTIVITÉS VISÉES

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 :

Élaboration 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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser des fabrications à base de pâtes

Réaliser une pâte selon la technique adaptée

Gérer les phases de fermentation et de repos

Travailler une pâte selon les fabrications

Mettre en forme selon la commande

Fabriquer des crèmes et appareils

Réaliser des garnitures

Assembler

Conduire des cuissons

Mettre en valeur le produit fini

Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées

Gérer les techniques selon les fabrications

Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

Planifier la production dans une démarche durable

Suivre et analyser la production

Blocs de compétences

RNCP38762BC01 — Réaliser des fabrications à base de pâtes

LISTE DE COMPÉTENCES

Réaliser une pâte selon la technique adaptée

Gérer les phases de fermentation et de repos

Travailler une pâte selon les fabrications

Mettre en forme selon la commande

Fabriquer des crèmes et appareils

Réaliser des garnitures

Assembler

Conduire des cuissons

Mettre en valeur le produit fini

Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité et adopter un comportement responsable dans la gestion des ressources et fluides

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle continu en formation (CCF)

Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel ; écrit, pratique et oral

RNCP38762BC02 — Optimiser la fabrication des produits à base de pâtes

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter les matières premières et les substances ajoutées aux fabrications demandées et aux techniques utilisées
Gérer les techniques selon les fabrications
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
Planifier la production dans une démarche durable
Suivre et analyser la production

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaire (établissement public et privé sous contrat), apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique), formation professionnelle continue (établissement public) : Contrôle continu en formation (CCF)
Scolaire (établissement privé hors contrat), apprentissage (CFA non habilité au CCF), formation professionnelle continue (établissement privé), enseignement à distance, candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles : Ponctuel ; oral

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » peut exercer ses fonctions dans toute entreprise justifiant de l'utilisation d'un fournil ou d'un laboratoire de fabrication de produits à base de pâtes :

- une entreprise artisanale de boulangerie, de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie (activité sédentaire et/ou non sédentaire),
- un laboratoire centralisé d'une entreprise disposant de plusieurs points de vente,
- un fournil ou un laboratoire en grande surface alimentaire,
- une entreprise de traiteur,
- un établissement d'hôtellerie-restauration disposant d'un pôle de fabrication de produits à base de pâtes.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Le titulaire de la mention complémentaire « Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie » occupe le poste du tour, de tourier ou d'ouvrier spécialisé.

Il peut élargir ses compétences en préparant une autre mention complémentaire en boulangerie ou en pâtisserie. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience ou après obtention d'un baccalauréat professionnel boulangerie-pâtisserie, d'un BP boulanger ou d'un BTM pâtissier.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

Le jury est composé à parité :

1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, d'au moins un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;

2° De membres de la profession correspondant au champ du diplôme choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.

Si cette parité n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	6 750 €
Selon la branche	6 134 € – 6 750 €
Prise en charge	Branches concernées
6 750 €	Valeur par défaut · 211 branches
6 134 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2029
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP37315

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP37315

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38762/>

Où se former

Formations référencées	25
Organismes	17
Régions couvertes	8
Prix indicatif	840 € – 7 489 €
Durée	14 – 1505 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	97
Organismes gestionnaires (CFA)	60
Organismes formateurs	82
Régions couvertes	13
Départements couverts	63
Organismes certifiés Qualiopi	82
Sessions	de 07/2026 à 08/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	20
Parcours menés à terme	11
Taux d'achèvement	55 %
Période	09/2024 – 09/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	23
Montant total engagé	56 418 €
Coût moyen par dossier	2 453 €
Durée moyenne	449 h
Période	08/2024 – 09/2026
France compétences	73 %
Régions	13 %
France Travail	7 %
Reste à charge titulaire	6 %
Entreprise	1 %

