



## 📍 OÙ ?

- CHÂTEAURoux
- JOUÉ-LÈS-TOURS
- BLOIS
- ORLÉANS

## MODALITÉS D'ACCÈS

### EN CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Formation prise en charge par l'OPCO et rémunérée par l'employeur réservée aux moins de 30 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap).

### EN CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Formation prise en charge par l'OPCO, rémunérée par l'employeur et sans limite d'âge.

### EN FORMATION CONTINUE

Sous statut stagiaire de la formation professionnelle pour les salariés et demandeurs d'emploi.  
(tarifs et modalités : nous consulter).

## DÉLAI D'ACCÈS

L'entrée en formation se fait lorsque le contrat et/ou la convention de formation sont signés par l'ensemble des parties, sous réserve de financement et place disponible.

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

- pré-inscription en ligne
- accompagnement à la recherche d'entreprise
- signature du contrat
- inscription définitive

# CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie

NIVEAU 3

EN ALTERNANCE

## 🎯 OBJECTIFS

- Réaliser des fabrications à base de pâtes
- Gérer et optimiser la fabrication des produits à base de pâtes
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Maîtriser les règles en matière d'hygiène, de sécurité et de développement durable

## 🕒 DÉROULÉ DE LA FORMATION

### DURÉE

Formation sur 1 an

### RYTHME D'ALTERNANCE

L'alternance se compose de périodes en entreprise et de périodes sur le site de formation.

Consultez notre site internet pour plus d'informations !

## ✅ PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un :
- CAP Pâtissier (pour l'option boulangerie)
- ou CAP Boulangerie (pour l'option pâtisserie)

## 🔍 POURSUITES

### FORMATION

| CAP*   | BP*  | CS*  |
|--|--|--|
| Chocolaterie-Confiserie                            | Boulangier   | Pâtisserie de boutique                             |
| <small>*pour le titulaire du CAP Pâtissier</small> | <small>*pour le titulaire du CAP Boulanger</small> | <small>*pour le titulaire du CAP Pâtissier</small> |
| <small>CFA : 36, 37, 41</small>                    | <small>CFA : 36, 37</small>                        | <small>CFA : 45</small>                            |

### EMPLOI

- Tourier
- Ouvrier spécialisé en boulangerie-pâtisserie

## 📖 RÉPERTOIRE DES DIPLÔMES

CAP : Certificat d'Aptitude Professionnelle  
 CS : Certificat de Spécialisation (anciennement Mention Complémentaire)  
 BP : Brevet Professionnel - BTM : Brevet Technique des Métiers  
 BMA : Brevet des Métiers d'Art - BAC PRO : Baccalauréat Professionnel  
 BM : Brevet de Maîtrise  
 CQP : Certificat de Qualification Professionnelle  
 TFP : Titre à Finalité Professionnelle



## ACCESSIBILITÉ TOUT PUBLIC

Nos établissements peuvent accueillir du public en situation de handicap.



# CONTENU DE LA FORMATION

En accord avec le référentiel en vigueur

## ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Sciences appliquées
- Arts appliqués et cultures artistiques
- Langue vivante étrangère (LVE)
- Informatique
- Dossier
- Gestion appliquée
- Technologie professionnelle
- Travaux pratiques (TP)

## ACTIVITÉS EN ENTREPRISE

- Réaliser une pâte selon la technique adaptée
- Gérer les phases de fermentation et de repos
- Fabriquer des crèmes, des appareils et des garnitures
- Conduire des cuissons
- Mettre en valeur le produit fini

## MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.

Méthodes pédagogiques innovantes et actives qui ont pour vocation à rendre l'apprenant acteur de sa formation : apports théoriques, enseignements pratiques (démonstration, observation et manipulation des alternants) et échanges sur la base de situations réelles vécues en entreprise.

Nos établissements bénéficient tous de plateaux techniques dédiés à la pratique professionnelle et sont équipés spécifiquement pour chaque métier.

## SUIVI ET ÉVALUATION

Selon le règlement d'examen et le public, les évaluations se font au moyen de contrôles en cours de formation et/ou d'épreuves terminales ponctuelles.

## RÉMUNÉRATION DES APPRENTIS

| AVANT 18 ANS  | 18-20 ANS   | 21-25 ANS   | 26 ANS ET +  |
|---|-------------|-------------|--------------|
| <b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 1<sup>re</sup> ANNÉE</b> |             |             |              |
| 27% du SMIC   | 43% du SMIC | 53% du SMIC | 100% du SMIC |
| <b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 2<sup>e</sup> ANNÉE</b>  |             |             |              |
| 39% du SMIC   | 51% du SMIC | 61% du SMIC | 100% du SMIC |
| <b>RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI LA 3<sup>e</sup> ANNÉE</b>  |             |             |              |
| 55% du SMIC   | 67% du SMIC | 78% du SMIC | 100% du SMIC |

\*Source : service-public.fr, sous réserve de modification. En pourcentage du SMIC ou du salaire minimum conventionnel si existant.



## LES AVANTAGES DE NOS SITES DE FORMATION

- FORMATION RÉMUNÉRÉE
- ALTERNANCE POSSIBLE
- RÉSEAU DE 4 CENTRES DE FORMATION PROFESSIONNELLE EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE
- PLUS DE 40 ANS D'EXISTENCE
- MOBILITÉ EUROPÉENNE ET INTERNATIONALE
- NOMBREUX ESPACES DE VIE POUR LES ALTERNANTS
- HÉBERGEMENT AU PLUS PROCHE DES SITES
- ÉQUIPEMENTS PÉDAGOGIQUES RÉCENTS

## CMA FORMATION

## ALTERNANCE

**SITE DE CHÂTEAUROUX**  
164 avenue John Kennedy  
36000 Châteaurooux  
**02 54 08 70 00**  
campus36@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers36.fr

**SITE DE JOUÉ-LÈS-TOURS**  
5-7 rue Joseph Cugnot  
37300 Joué-lès-Tours  
**02 47 78 47 00**  
campus37@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers37.fr

**SITE DE BLOIS**  
27 rue André Bouille  
41000 Blois  
**02 54 74 14 73**  
campus41@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers41.fr

**SITE D'ORLÉANS**  
5 rue Charles Péguy  
45000 Orléans  
**02 38 62 75 29**  
campus45@cma-cvl.fr  
campusdesmetiers45.fr



Chambre de Métiers et de l'Artisanat

CENTRE-VAL DE LOIRE

