

## CS TECHNIQUES DU TOUR



**SCANNEZ-MOI**  
pour accéder au site



**Formations**  
en apprentissage

**MFR Balan**  
53, rue Centrale  
01360 Balan  
Tél : 04 78 06 16 03  
email : [mfr.balan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.balan@mfr.asso.fr)

[www.mfr-balan.fr](http://www.mfr-balan.fr)



# LE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION : UNE ANNÉE POUR ALLER PLUS LOIN DANS VOTRE PASSION

## DESCRIPTION

Véritable spécialisation faisant la part belle à la pratique professionnelle. Le CS apporte les compléments indispensables à votre CAP Pâtisserie ou boulangerie.

Le Certificat de Spécialisation « Techniques de Tour en Boulangerie et Pâtisserie » est un approfondissement des compétences liées à la fabrication des produits à base de Pâte Levée, Pâte Levée Feuilletée et Pâte Feuilletée

## OBJECTIFS

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.

## Conditions d'inscription

**Pour s'inscrire en CS Tour en Boulangerie Pâtisserie, il faut être titulaire d'un CAP Pâtissier, d'un CAP boulangerie ou d'un Bac professionnel Boulanger-pâtissier**

Entretien individuel afin de vérifier la motivation et le projet professionnel du candidat

Adhésion à l'association (100€/an).

Inscription possible toute l'année.

## Rythme de l'alternance

**Cette formation diplômante, en apprentissage, s'adresse aux jeunes de 15 à 29 ans (sans limite d'âge pour les RQTH)**

Elle se déroule sur une année scolaire avec 12 semaines d'école (420h).

## CONTENU DE LA FORMATION

**PÉDAGOGIE BASÉE SUR L'ALTERNANCE ET L'EXPÉRIENCE VÉCUE EN STAGE**

→ MODULES GÉNÉRAUX

→ ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

-  **Maîtrise** des technologies professionnelles, de la gestion et des sciences appliquées
-  **Préparation**, confection et présentation de produits de panification et de viennoiseries
-  **Compétences générales** (français, langue vivante, sciences...).

Ces différents modules sont abordés durant les cours au sein de l'école et leur mise en application s'effectue en milieu professionnel. C'est l'occasion de découvrir les locaux destinés à l'élaboration des produits de boulangerie et de viennoiserie, le matériel utilisé, les matières premières, les normes d'hygiène et de sécurité au travail...

# FORMATION BOULANGERIE & PÂTISSERIE

## ET APRÈS ?

### DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ✓ Mention complémentaire Traiteur
- ✓ Bac Pro
- ✓ Brevet professionnel
- ✓ CS Pâtisserie de boutique
- ✓ Brevet de maîtrise.

## COÛT ANNUEL

Coût pédagogique intégralement pris en charge par les **OPCO partenaires**.

- ✓ **Coût de la pension complète :**  
1140€ par an /10 mois
- ✓ **Coût de la demi-pension :**  
420€ par an /10 mois
- ✓ **Option transport:**  
100€ par an / 10 mois



**Formations**  
en apprentissage

## NFOS PRATIQUES

**Préparez votre CS Technique de Tour en Boulangerie et Pâtisserie en alternance à deux pas de Lyon**

Facilement accessible par l'autoroute A42 (Sortie 5.1 La Boisse-Montluel), notre école accueille et forme chaque année plus de 300 apprentis aux métiers de bouche. Dotée d'un internat (non-obligatoire), d'une boulangerie pédagogique et de locaux et équipements professionnels, la MFR de Balan accueille les élèves de 15 à 29 ans.

### POURQUOI CHOISIR LA MFR DE BALAN ?

- ✓ Etablissement à taille humaine.
- ✓ Temps d'accompagnement.
- ✓ Équipements modernes et performants.
- ✓ Matières premières de qualité.
- ✓ Trophées et concours.

### Méthodes mobilisées

- ✓ Pédagogie de l'alternance spécifique aux MFR et reposant sur le milieu socio-professionnel.
- ✓ Accompagnement social, scolaire et professionnel individualisé.

## DEVENIR APPRENTI(E)

Le cursus du **CS Technique de Tour en Boulangerie et Pâtisserie** dure un an, période durant laquelle l'apprenti partage son temps entre la MFR et l'entreprise qui l'a embauché. Il s'agit d'une formation rémunérée : l'élève signe un contrat qui lui assure un emploi salarié, des congés payés, mais aussi et surtout les conseils et l'encadrement d'un maître d'apprentissage qui lui enseigne les bases du métier.

## ACCESSIBILITÉ

- ✓ Établissement aux normes PMR requises.
- ✓ Ambassadeur H+
- ✓ Adaptation et aménagements en fonction des besoins éducatifs particuliers.

## MODALITES D'ÉVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)  
Pas de validation sous forme de blocs de compétences.

## INDICATEURS 2025:

Réussite à l'examen : 100 %  
Taux de rupture : 21,43 %  
Taux d'insertion : Site INSERJEUNES  
Valeur ajoutée : Non diffusée par INSERJEUNES

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

**MFR Balan**  
53, rue Centrale - 01360 BALAN  
Tél : 04 78 06 16 03 - email : [mfr.balan@mfr.asso.fr](mailto:mfr.balan@mfr.asso.fr)  
[www.mfr-balan.fr](http://www.mfr-balan.fr)