

## CONTACT

[contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca-jeune@grenoble.cci.fr)  
04 76 28 26 98

## METIERS DE BOUCHE

### CS TECHNIQUES DU TOUR EN BOULANGERIE ET EN PATISSERIE

*" Je suis habile de mes mains et j'aime faire plaisir..."*

#### PUBLIC

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.

#### PREREQUIS

##### Pour un accès en apprentissage

Être titulaire du CAP Pâtissier ou du CAP Boulanger et/ou du BAC PRO boulangerie-pâtisserie.

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé.

##### Pour un accès en formation continue

Les mêmes prérequis que pour l'apprentissage.

#### DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 1 semaine sur 3 en centre de formation.

Classe de 12 à 20 alternants en moyenne.

#### MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Laboratoire de boulangerie équipé.  
Centre de ressources et de documentations  
Salles informatiques.  
Intervention de fournisseurs et partenaires,  
minoteries.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

#### NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Éducation nationale de niveau 3, en fin de 1ère année RNCP 38762.

Nom du certificateur : Ministère de l'Éducation et de la Jeunesse.

Date de début certification : 26-03-2024.

#### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Validation en CFA et en entreprise des compétences professionnelles dans le cadre du contrôle en cours de formation.

Adultes : épreuves ponctuelles en fin d'année

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

#### Organiser :

- Gérer les techniques selon les fabrications
- Assembler et conduire les cuissons
- Planifier la production dans une démarche durable

#### Réaliser :

- Réaliser une pâte et une garniture selon la technique adaptée
- Réaliser des produit finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Gérer de manière rationnelle les ressources et les fluides

#### Apprécier :

- Mettre en valeur le produit fini
- Suivre et analyser la production
- Respecter la commande
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente

## MATIERES ENSEIGNEES

#### Enseignement professionnel :

- Travaux pratiques
- Technologie
- Sciences Appliquées
- Gestion et communication
- Dossier professionnel
- Anglais
- Découverte de l'environnement professionnel

## Et après : POURSUITE DE FORMATION ET DEBOUCHES

#### Poursuite d'étude :

Selon la spécialité d'origine :

Pâtisserie : CS Pâtisserie de boutique ou CAP Chocolatier  
Boulangerie : CS Boulangerie spécialisée ou BP Boulanger

Le/la titulaire du CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie peut exercer dans les secteurs suivants :

- Boulangerie
- Pâtisserie

## CANDIDATURE ET DELAI D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois de janvier jusqu'au 30 novembre en vous connectant sur notre site : [www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr) onglet CANDIDATER.

### **Ce qui vous permet de bénéficier d'offres de contrats de nos entreprises partenaires.**

Le démarrage de la formation se fera sur le 1<sup>er</sup> trimestre de l'année.

Inscription sous réserve de place disponibles à la signature d'un contrat avec un employeur.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive.

Le Service Conseil Alternance de l'IMT accompagne les jeunes et les entreprises dans la signature d'un contrat d'apprentissage.

## HÉBERGEMENT

### **OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI.**

Une superficie d'environ 3 500 m<sup>2</sup> :

- 2 niveaux sont réservés à la colocation, soit 4 appartements de 4 personnes avec kitchenette et coin repas,
- les 6 autres niveaux sont répartis en chambres simples, doubles ou multiples, avec des pièces d'eau et coin bureau,
- des chambres individuelles sont également prévues pour personne à mobilité réduite.
- Un accès Wifi gratuit.
- Un espace détente /salon télévision à chaque étage.
- Un accueil bagagerie au rez-de-chaussée.

## COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée sous contrat d'apprentissage ou contrat de professionnalisation. Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise.

## RESTAURATION

La restauration comprend :

- 1 self,
  - 1 cafétéria,
  - 1 espace bar pour les petits déjeuners et cafés.
- Ouverture également pour les internes en soirée.

## FORMATION CONTINUE

Contrat de professionnalisation possible.

Salarié (CPF de transition), demandeur d'emploi et financement propre (CPF)...

Nous contacter pour un devis

[contact.sca@grenoble.cci.fr](mailto:contact.sca@grenoble.cci.fr)

## HANDICAP / ACCESSIBILITÉ

### **Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.**

Des chambres individuelles à l'hébergement sont prévues pour personne à mobilité réduite.

**Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique formation et handicap.**



## LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur site de l'IMT- Rubrique Taux et Ratios.



10 rue Aimé-Pupin  
38029 Grenoble cedex 2

T. 04 76 28 26 98

imt@grenoble.cci.fr  
[www.imt-grenoble.fr](http://www.imt-grenoble.fr)



Siret : 183 830 017 00236 - Code NAF : 8532Z



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :  
ACTIONS DE FORMATION  
ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE