

## 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

- Les apprenants vont exécuter de manière autonome les fabrications de viennoiserie haut de gamme et les tartes de boulangerie. Ils sont formés à la réalisation des préparations de base, des montages et des finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées.

Le ou la titulaire de ce diplôme est à même d'organiser et de suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

### 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 FORMATION

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

##### → MODULES GÉNÉRAUX

-  Arts appliqués : **36h**
-  Expression française : **24h**
-  Langue vivante : **24h**

##### → ENSEIGNEMENTS PROFESSIONNEL

-  Travaux pratiques : **180h**
-  Culture professionnelle : **120h**  
matières premières, techniques et matériel professionnel, hygiène et sécurité, approvisionnement, gestion durable des ressources et commercialisation
-  Gestion d'alternance: **36h**



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

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

# FORMATION BOULANGERIE & PÂTISSERIE

## ET APRÈS

### DES POURSUITES D'ÉTUDES

- ☑ Mention complémentaire Traiteur
- ☑ Bac Pro
- ☑ Brevet professionnel
- ☑ CS Pâtisserie de boutique
- ☑ Brevet de maitrise.

## COÛT ANNUEL

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

- ☑ **Coût de la pension complète :** 110€ par semaine de formation.
- ☑ **Coût de la demi-pension :** 30€ par semaine de formation
- ☑ **Option transport: 10€/mois**



**Formations**  
en apprentissage

## **INFOS PRATIQUES**

### LES MISSIONS DE L'APPRENTI EN ENTREPRISE

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

Facilement accessible par l'autoroute A42, 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 ?

- ☑ Temps d'accompagnements
- ☑ Équipements modernes et performants
- ☑ Boutique pédagogique
- ☑ Farines bio et locales
- ☑ 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.

## **VOTRE FORMATION CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION**

Le cursus du **CS Technique de Tour en Boulangerie et Pâtisserie** dure généralement un an, durant lesquels 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 AUX PERSONNES PORTEUSES DE HANDICAP**

- ☑ Infrastructure connectée, innovante, modulable et ergonomie adaptée aux personnes handicapées.
- ☑ Établissement aux **normes PMR** requises.
- ☑ Habilité H+
- ☑ Pas de limite d'âge

## **QUE FAIRE APRÈS VOTRE CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION**

Après un CS de Tour, vous pouvez faire une Mention complémentaire Traiteur par exemple, un Bac Pro, un Brevet professionnel, un CS Pâtisserie de boutique ou un Brevet de maitrise.

## **LE PROGRAMME DU RÉFÉRENTIEL S'ORGANISE AUTOUR DE TROIS BLOCS DE COMPÉTENCES :**

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

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...

**MFR**  
CULTIVONS LES RÉUSSITES

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