

*Tourisme, Hôtellerie et
Restauration*



CS Technique du tour

**CS - Certificat de spécialisation Techniques du tour en
boulangerie et en pâtisserie**

Fabriquer et transformer des pâtes, appareils et garnitures, sucrés ou salés.

■ Objectifs

Techniques spécialisées
Transformation des pâtes
Choix des matières premières
Optimisation de la production...

■ Secteurs visés

Boulangerie-pâtisserie artisanale, laboratoire centralisé,
fournil, grande surface alimentaire, traiteur, hôtellerie-
restauration.

■ Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)

Certification : Certificat de spécialisation

Métier : Cuisine & production culinaire

■ Contact

Valérie VANDEWALLE

Coordonnatrice

Tél. 04 94 22 34 07

Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr

■ Parcours

Durée : 1778 h maximum

Centre : 399 h

Entreprise : 1379 h