RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

GRETA GIP FIPAN
ACADÉMIE DE NICE

Tourisme, Hôtellerie et Restauration



CS Technique du tour

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

Formation aux techniques du tour en boulangerie et pâtisserie.

Objectifs

Cette formation permet d'acquérir des compétences techniques pour la fabrication et la transformation de produits de boulangerie et pâtisserie.
Techniques spécialisées
Transformation des pâtes
Choix des matières premières

Secteurs visés

Boulangeries, pâtisseries, laboratoires de production, établissements de restauration.

Infos clés

Niveau : Niveau 3 (CAP)
Certification : Certificat de spécialisation
Métier : Cuisine & production culinaire

Parcours

Période : Environ 12 mois
Adaptation : Selon le profil, les acquis et le rythme de formation

Contact

Valérie VANDEWALLE
Coordonnatrice
Tél. 04 94 22 34 07
Mél. valerie.vandewalle@ac-nice.fr