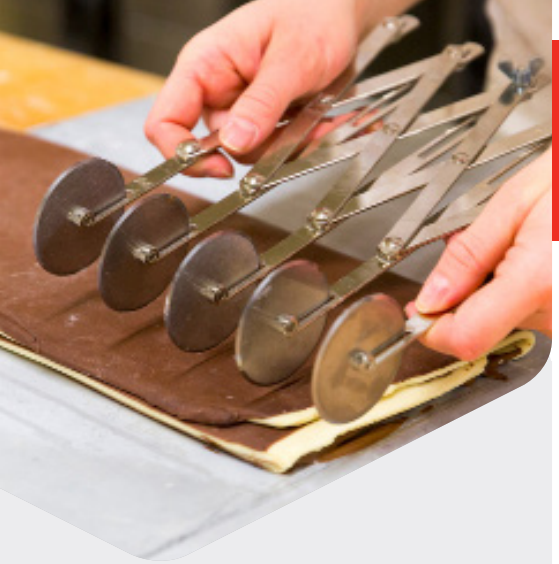

Formation Tourier

NOUVEAU - PROCHAINE SESSION
Formation à Rouen

RENTRÉE 2027
Du 22 février au 20 août 2027

PRÉPARATION AU CS TECHNIQUE DU TOUR EN 6 MOIS

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE

OBJET DE LA FORMATION

Rendre polyvalents les titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Leur permettre d'occuper en entreprise un poste de tourier ou d'ouvrier spécialisé à l'issue de la formation. Cette formation pratique et opérationnelle concerne la préparation de pâtes et crèmes de base et la fabrication de viennoiseries, produits feuilletés, tartes, pâtisseries courantes et gamme traiteur dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail.

Cette formation prépare le public visé, en continu, au CS Technique du Tour, certification professionnelle délivrée par l'Etat, enregistrée au RNCP (38762).

Dispensée par une équipe pédagogique de passionnés, elle dure 6 mois à l'INBP.

PUBLIC VISÉ

Professionnels en boulangerie-pâtisserie.

CONDITIONS D'ADMISSION

3 conditions sont à remplir :

1 : Avoir au minimum 18 ans (pour dérogation nous consulter).
2 : Etre titulaire* du CAP boulanger ou du CAP pâtissier ou d'un BAC professionnel boulanger-pâtissier.
(ou fournir 1 copie du dossier scolaire complet si CAP en cours de validation).
3 : Passer un entretien de sélection.

* Non titulaire mais expérimenté, nous consulter.

N.B. Les **candidats étrangers non francophones** passent également un test linguistique.

inbp

3 valeurs :
Professionnalisme
Accompagnement
Innovation

La référence à 1h de Paris dans une ville d'art, d'histoire et de gastronomie

- Une notoriété qui s'affirme depuis plus de 50 ans
- Des formations reconnues à Rouen, en France et à l'international
- Des missions de conseil pour accompagner les entreprises dans leur développement
- Une expertise au service de l'avancée de l'ensemble de la profession
- Une équipe permanente de formateurs-experts impliqués dans les évolutions du métier, enrichie par des intervenants
- Une pédagogie éprouvée et efficace
- Des conditions et des équipements de travail performants
- Un savoir-faire en termes de publications professionnelles et pédagogiques
- Un CRD, centre de ressources documentaires n°1 du secteur

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

150, boulevard de l'Europe - B.P. 1032 - 76171 Rouen cedex 1
Tél : 02 35 58 17 77 - Fax : 02 35 58 17 86 - Email : bal@inbp.com
Etablissement reconnu d'utilité publique par décret du 4 décembre 1974
SIRET 315 042 945 000 32 - TVA FR 35 315 042 945 000 32 - NAF 8532 Z

• DEPUIS 1974 •
Plus qu'une école, un institut !
www.inbp.com
FORMATION CONSEIL INGÉNIERIE SERVICE

DATE ET DURÉE

SESSION 2027 **Du 22 février au 20 août 2027**

Durée de la formation	**350h**
- Pratique professionnelle	255 h
- Technologie*	47 h
- Sciences appliquées à l'alimentation / Hygiène	12 h
- Commercialisation	12 h
- Etude de prix	12 h
- Accompagnement au portfolio	12 h

*Nouvelle approche pédagogique : l'enseignement de la technologie professionnelle comprend 15h30 de distanciel via une plateforme de cours INBP digitalisés (cours montés par nos formateurs).

1 stage d'application obligatoire* de 16 semaines en entreprise
qui conditionne la délivrance du diplôme CS en cas de réussite aux épreuves.

* Le candidat doit avoir exercé des activités relevant du secteur professionnel en tant que salarié :
- Soit à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen.
- Soit à temps partiel pendant un an, au cours des deux années précédant l'examen.
- Autre situation, nous consulter.

PERIODES DE FORMATION

Formation **continue** avec des périodes de **stage** :

- 22 février au 09 avril : Formation au sein de l'INBP
- 12 avril au 21 mai : Période de stage
- 24 mai au 11 juin : Formation au sein de l'INBP (avec 2 jours d'examen)
- 14 juin au 20 août : Période de stage

TITRE ET DISTINCTION

Cette formation est sanctionnée par :

- Le **CS Technique du Tour**, titre délivré par la branche professionnelle.
- L'**attestation de niveau INBP**, portant sur l'engagement et les résultats (sur critères), ayant valeur de reconnaissance interne INBP.

INFO EXAMEN

L'épreuve de pratique se déroule à l'INBP.
Les dates des épreuves théoriques du CAP qui seront fixées par le rectorat sont susceptibles de modifier le calendrier de fin de formation.

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL

Un équipement professionnel est nécessaire dans le cadre de la formation. Il pourra être acheté sur place.

HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

La résidence Georges Charpak, située en face de l'INBP, est à disposition des stagiaires.
> Réservation des studios auprès de l'INBP.

En semaine, le midi, il est possible de se restaurer sur place ou à proximité.

Hébergement et restauration sont à votre charge.

LES DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

- Travailler dans une boulangerie-pâtisserie en tant qu'ouvrier tourier.
- ico-commercial au service des entreprises du secteur.



Autant de fonctions qui peuvent s'exercer
en France comme à l'international !

INBP
SERVICE
FORMATION
DIPLÔMANTE

02 35 58 17 99
serviceformation@inbp.com

COÛT DE LA FORMATION

(6 580 € HT) TVA 20% - 7 896 € TTC

SESSION 2027
Du 22 février au 20 août 2027

FRAIS DE DOSSIER

Prix 2027 : 90 € TTC
(offert aux demandeurs d'emploi)

PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE

Financements possibles :
- CPF
- OPCO
- Transition professionnelle
- France Travail
- Sur fonds propres

CAMPUS FRANCE campusfrance.org ADHÉRENT

inbp Boulangerie Pâtisserie Chocolaterie Traiteur

© INBP - 10/2026