

Note à l'attention des candidats relevant de 3 années d'expérience professionnelle présentant la

**Certification de Spécialisation**

**Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie**

**SESSION 2026**

Cette note concerne les candidats **se présentant au titre de 3 années d'expérience professionnelle** à la certification de spécialisation Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie qui ne relèvent ni de la voie scolaire, ni de la voie de l'apprentissage, ni de la formation professionnelle continue.

L'arrêté du 5 janvier 2024 porte création de la CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie. Toutes les informations indispensables concernant la Certification de Spécialisation (règlement d'examen, définition et contenu des épreuves, périodes de formation en milieu professionnel) sont précisées par cet arrêté :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000049054134>

1. **L'inscription**

Pour les candidats résidant dans l'un des départements de l'Académie de Lyon, le registre des préinscriptions pour la session 2026 sera ouvert du (22 octobre au 14 novembre 2025).

Les préinscriptions seront suivies d'une confirmation d'inscription. Cette confirmation d'inscription sera envoyée par courrier électronique ; dument vérifiée, datée, signée et accompagnée des pièces demandées, elle devra impérativement être retournée au service des examens avant la date indiquée sur celle-ci (le 28 novembre 2025).

Les préinscriptions seront faites uniquement par internet à l'adresse suivante :  
<https://candidat.examens-concours.gouv.fr> – rubrique « examens et concours ».

Les candidats qui ne retourneraient pas leur confirmation d'inscription dans les délais seront définitivement écartés pour la session 2026.

## 2. Définition des épreuves

### □ **EPREUVE PROFESSIONNELLE EP1 – REALISATION DE FABRICATIONS A BASE DE PÂTES (COEFFICIENT 8) – 08h15**

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle.

Elle consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications de la liste suivante :

- Viennoiseries
- Tartes, tartelettes, quiches
- Produits feuilletés fourrés ou secs

#### **L'épreuve se déroule en deux phases :**

- Une première phase de 2h15, le premier jour, composée de deux parties :
  - **Une partie préparatoire de 45 minutes :** le candidat prend connaissance de la commande. Il élabore son organigramme de travail qui prévoit une pause continue de 45 minutes positionnée entre la troisième et la cinquième heure le deuxième jour. La pause n'est pas comptabilisée dans le temps de l'épreuve. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes. Pendant cette première partie, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel.
  - **Une partie pratique de 1h30 :** le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées sans utiliser les fours. Il identifie ses productions et en assure le stockage. Il remet en état son poste de travail dans le temps imparti.

#### **Une deuxième phase de 6h00 le lendemain composé en deux parties :**

- **Une partie pratique de 5h50 :** le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état et présente ses productions
- **Une partie orale de 10 minutes :** le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un des produits élaboré et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

□ **EPREUVE PROFESSIONNELLE EP2 – OPTIMISATION DE LA FABRICATION DES PRODUITS A BASE DE PÂTES (COEFFICIENT 5) – 30 min**

**L'épreuve se déroule en deux phases :**

- Un exposé de 10 minutes : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis des activités professionnelles choisies par la commission d'évaluation parmi celles présentées dans son portfolio. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités.
- La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- Un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et des savoirs associés.



Pour pouvoir vous présenter à cette certification de spécialisation, il faut justifier de trois années d'expérience professionnelle dans un emploi qualifié correspondant à la finalité de la certification de spécialisation.

Voici les entreprises prises en compte pour vos 3 années d'expériences :

- Boulangerie
- Boulangerie Pâtisserie
- Entreprise fabricant les produits de boulangerie à partir de matières premières (ex : Grandes surfaces)