



## Certificat de Spécialisation

### NIVEAU 3

## Pâtisserie de boutique

*" Je suis curieux et créatif, j'aime la pâtisserie... "*

### Public

Il faut être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage

Aucune limite d'âge si l'apprenti est reconnu travailleur handicapé

Formation adultes : nous contacter

### Prérequis

Être titulaire du CAP pâtissier, CAP chocolatier ou d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier

### Durée

Contrat de 12 mois dont 400 heures de formation en centre

### Rythme

12 semaines de 35 heures de cours par an et le reste du temps en entreprise

*Modification possible selon le calendrier et les examens*

### Délai d'accès

Session : une rentrée par an en septembre.

Date limite d'intégration dans les 2 mois qui suivent la rentrée

### Coût de la formation

**Apprentissage** : la formation est gratuite pour le jeune qui signe un contrat d'apprentissage. Le coût est pris en charge par l'OPCO de l'entreprise.

**Continue** : les financements de la formation continue sont nombreux (CPF de transition, France Travail, autofinancement,...).

*Nous contacter pour un devis.*

Ce Certificat de Spécialisation renforce la spécialisation, le savoir-faire, l'adaptabilité et les responsabilités des titulaires du CAP.

Le ou la titulaire du **certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique »** est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches.

Il ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées.

Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

### Objectifs et compétences visées

**Pôle 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyages, tartes élaborées et croquembouches**

- Réaliser les pâtes et les appareils
  - Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
  - Transformer les fruits frais et secs
  - Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
  - Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production par des décors en chocolat, pastillage...

**Pôle 2 : Optimiser la production en pâtisserie**

- Sélectionner les matières d'œuvre pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon les fabrications
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier la production Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

## La formation

Descriptif et référentiel consultable sur le site de France Compétences : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

Formation inscrite au RNCP sous le n°38761

Certifiée par le Ministère de l'Éducation Nationale et de la Jeunesse

Date d'enregistrement de la certification : 26 / 03 / 2024

valable jusqu'au 31 / 08 / 2029

## Contenu de la formation

- Pratique professionnelle
- Technologie professionnelle
- Sciences appliquées : nutrition, hygiène, réglementation
- Anglais
- Arts appliqués
- Connaissance de l'entreprise
- Dossier professionnel

## Modalités d'évaluation

Ponctuel, écrit et oral, pratique. Examen final de l'éducation nationale de niveau 3, en fin de formation.

Possibilité de validation par blocs de compétences : oui ☐ non ☒

## Méthodes et moyens pédagogiques

Pédagogie active en présentielle avec apports théoriques, exercices de mise en situation et travaux pratiques

Salles adaptées et équipées pour la formation

Plateaux techniques et ateliers professionnels

Le 1<sup>er</sup> équipement professionnel est fourni au début de la formation

Les EPI doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis

## Accessibilité

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Notre référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Contact : [direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr](mailto:direction.adjointe@cfa-europeen-louis-prioux.fr)

## Et après ?

### Poursuite d'études possibles

Ce CAP débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre des études :

- CS Employé Traiteur (Niveau 3)
- CS Cuisinier en desserts de restaurant (Niveau 3)
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (Niveau 4)

**Le ou la titulaire du CS pâtisserie de boutique peut débiter dans la vie professionnelle en tant que :**

- Jeune ouvrie(ère) pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur
- Ouvrie(ère) pâtissier – glacier – chocolatier - confiseur

### Secteur d'activité

Il ou elle peut exercer sur les postes suivants :

- Entremétier (spécialiste des entremets et gros gâteaux)
- Glacier, chocolatier, confiseur
- Pâtissier en restauration

Taux d'insertion dans le métier 6 mois après la fin de la formation consultable sur [Inserjeunes](#)

## Contactez-nous !

CFA @européen Louis Prioux / A.F.PRO.M

4 rue Antoine Durenne – Parc Bradfer - BP 50 259  
55 006 BAR-LE-DUC Cedex

Tél. : 03.29.79.47.13 – [contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr](mailto:contact@cfa-europeen-louis-prioux.fr)

