



Le 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 réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

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

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Objectifs de la formation

Approfondir les compétences en pâtisserie fine

Maîtriser les techniques modernes de fabrication et de décoration

Créer des produits raffinés pour la vente en boutique

Former à la gestion de production, l'organisation du travail en laboratoire et le respect des normes d'hygiène

Au programme

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Optimisation de la production en pâtisserie
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications
- Optimisation et suivi de la production

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie de l'alternance s'appuyant sur les acquis de l'entreprise
- Mise en situation
- Pédagogie par l'expérimentation
- Effectifs des groupes adaptés aux enseignements
- Enseignants professionnels issus du métier.
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant

Modalités d'évaluations

Évaluations en Centre de Formation et en entreprise

Passage de l'examen à l'issue de la formation

Cette formation n'est pas composée par bloc de compétences

Le Diplôme

- Le CS en 1 an est composé de deux blocs de compétences : [RNCP38761](#)
- Organisme certificateur : Education Nationale
- Date de délivrance : 27/08/2023

Tarifs

- Apprentissage : Coût de formation déterminé et pris en charge par l'opérateur de compétences de l'entreprise (OPCO). La formation exige du matériel individuel et une tenue professionnelle financés pour un montant maximum de 500€ par l'OPCO.
- Formation continue : 15,00 € / h TTC

Financer ma formation

OPCO et CPF

Informations pratiques

Durée de la formation

CS en 1 an
420 heures de formation

Horaires

Les horaires diffèrent selon les sites de formations.

Rythme

Rythme moyen de l'alternance : 1 semaine au CFA – 2 semaines en entreprise ou 12h semaine

Pré-requis

Être Titulaire d'un CAP Boulanger ou d'un Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie.

Modalités et délais d'accès

Préinscription sur le site web ou en direct lors des JPO.
Votre candidature sera prise en compte dans les 5 jours.

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap.
Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA Formation Versailles

17 avenue du Général Mangin

Versailles 78000

Accueil

 01 39 43 43 78

 secretariat.versailles@cma-idf.fr

Infos et inscriptions

 seformer.versailles@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.78@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

CMA Formation Bobigny

91-129 rue Edouard Renard

Bobigny 93013

Accueil

 01 41 83 38 38

 seformer.bobigny@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.93@cma-idf.fr

CMA Formation Roissy Pays de France

43, avenue Pierre Séward

Villiers-le-Bel 95400

Accueil

 01 34 29 46 70

 seformer.rpf@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.95@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie

Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de Montereau

Château de Courbeton
Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr