



Mise à jour le 09/02/2026

Filière métier
Métiers du goût

Certificat de Spécialisation pâtisserie de boutique
Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR

STATUT

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : de 15 à 29 ans (*1)
CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : à partir de 16 ans (*2)

RYTHME DE L'ALTERNANCE

2 jours en CFA / 3 jours en entreprise

OBJECTIFS

Le/la titulaire de ce Certificat de Spécialisation est un-e ouvrier-e qualifié-e, spécialisé-e dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. À l'issue de la formation, il/elle aura acquis les compétences nécessaires pour :

- Réaliser les préparations de base, les montages et finitions, en utilisant les matières premières et les techniques les plus adaptées.
- Organiser et suivre sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable.

POURSUITES D'ÉTUDES

- Brevet Technique des Métiers Pâtisserie
- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
- CAP Boulanger-e
- CAP Cuisinier-e
- CAP visant un autre Métier de Bouche

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Pâtissier-e qualifié-e en entreprise artisanale
- Pâtissier-e en hôtellerie-restauration
- Pâtissier-e qualifié-e dans un salon de thé
- Pâtissier-e qualifié-e dans une entreprise de traiteur et d'organisation d'événementiels
- Pâtissier-e qualifié-e en grande et moyenne distributions
- Ouverture ou reprise d'une entreprise

CONTENU DE LA FORMATION

Bloc n°1 : Entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Réaliser les pâtes et 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

Bloc n°2 : Optimiser la production en pâtisserie

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication

- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier sa production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

LIEU D'EXERCICE DE L'ACTIVITÉ

Entreprises disposant d'un laboratoire de pâtisserie artisanale : des pâtisseries et des boulangeries-pâtisseries artisanales, établissements spécialisés de type salon de thé, entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels, établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration, laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

MISSIONS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONFIÉES A L'APPRENTI-E PAR L'ENTREPRISE

Activité 1 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
 - Réalisation de pâtes et appareils
 - Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées
 - Transformation des fruits frais et secs
 - Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
 - Chablonner les fonds et les biscuits
 - Garnir et dresser
 - Réaliser des inserts
 - ...

Activité 2 Optimisation de la production en pâtisserie

- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications
 - Sélection des matières premières en fonction des fabrications
 - Gestion des techniques selon les fabrications
 - Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
- Optimisation et suivi de la production
 - Planification de la production
 - Suivi et analyse de la production
 - Mise en œuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

Certifié par

le Ministère de l'Éducation nationale

CONDITIONS D'ADMISSION

Être au moins âgé-e de 16 ans.
Être titulaire soit d'un CAP pâtissier-ère ou d'un BAC Pro. Boulanger-Pâtissier.

Prérequis exigés

Résistance physique, vivacité, sens de l'organisation

CALENDRIER

Entrée possible de septembre à décembre. Nous consulter pour les prochaines dates de session.

DURÉE

400 heures

TARIF

1/ en alternance : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.
2/ financement personnel : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

ÉVALUATION

Examen blanc – Mises en situation – Mémoire/soutenance – Examen final ponctuel

HANDICAP

- Site accessible aux Personnes à Mobilité Réduite.
- Accès à la formation et adaptation : contacter le référent handicap sur mission.handicap@fdme91.fr

MODALITÉS D'OBTENTION

- Diplôme accessible sous forme globale pour les candidats issus de la voie de l'apprentissage.
- Diplôme accessible sous forme progressive par capitalisation de blocs de compétences pour les candidats individuels ou issus de la formation professionnelle et de la VAE.

PRÉINSCRIPTION en ligne ICI

INFOS SITE D'ÉVRY-COURCOURONNES : 01 60 79 74 58 - boul.pat@fdme91.fr

PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet www.facmetiers91.fr

Délais d'accès de 3 semaines entre la préinscription et l'admission de la candidature

