



Mise à jour le 29/04/2026

Filière métier
Métiers du goût

Certificat de Spécialisation pâtisserie de boutique
Sur 1 an

CERTIFIÉ PAR
le Ministère de l'Éducation nationale

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

(*1) Par dérogation, certains publics de + 30 ans peuvent signer un contrat d'apprentissage.
(*2) Les règles du contrat de professionnalisation diffèrent selon l'âge.

OBJECTIFS

Le ou la titulaire de ce Certificat de Spécialisation « Pâtisserie de boutique » est un-e ouvrier-ère 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-ère en 1 an

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

- Pâtissier-ère qualifié-e
- Artisan-e pâtissier-ère

CONTENU DE LA FORMATION

Entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches :

- Réaliser les pâtes et appareils, cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Assembler les éléments réalisés pour la production et mettre en valeur la production

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, suivre et analyser sa production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Formation théorique : Sciences Appliquées - Technologie Professionnelle - Arts Appliqués.

LIEUX D'EXERCICE DE L'ACTIVITE

Entreprises artisanales ou laboratoires de production.

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

Production

- 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 : chablonner les fonds et les biscuits, Garnir et dresser, réaliser des inserts.

Optimisation de la production en pâtisserie

- 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
- Planification, suivi et analyse de la production, mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

PRÉREQUIS ET CONDITIONS D'ADMISSION

?? Participer au processus d'inscription FDME

Etre titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un BAC Pro. Boulanger-Pâtissier

??Nous contacter pour toute autre situation

APTITUDES SOUHAITÉES

Capacité à travailler en station debout prolongée et aptitude au port de charges. Disponibilité pour des horaires décalés (travail matinal, week-end et jours fériés possible). Vivacité, sens de l'organisation

CALENDRIER

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

DURÉE

400 heures

TARIFS

??**en alternance** : coût de la formation pris en charge par l'OPCO de la branche professionnelle.

Selon le niveau de prise en charge, un complément de financement (reste à charge) est demandé à l'entreprise

A ajouter à partir de BAC+2

?? **financement personnel** : nous contacter.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique - Présentiel

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 notre référent-e handicap : 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.

ÉQUIVALENCE

Information bientôt disponible

PRÉINSCRIPTION [en ligne ICI](#)

INFOS FILIÈRE MÉTIERS DU GOÛT site d'Évry-Courcouronnes : 01 60 91 75 88 - 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

