



Mise à jour le 15/06/2026

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 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.
- **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](mailto: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 79 75 88 - [boul.pat@fdme91.fr](mailto:boul.pat@fdme91.fr)

## PROCESSUS D'INSCRIPTION À LA FDME

Inscription depuis le site internet [www.facmetiers91.fr](http://www.facmetiers91.fr)

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

