



Mis à jour en mars 2024

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

EX MENTION COMPLÉMENTAIRE PÂTISSERIE, GLACERIE CHOCOLATERIE,
CONFISERIES SPÉCIALISÉES



Certifié par le
Ministère de
l'Éducation nationale

**SUR
1 AN**
2 JOURS CFA
3 JOURS
ENTREPRISE

OBJECTIFS

Le/la titulaire de ce Certificat de Spécialisation 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 croquebouches. 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.

POURSUITE D'ÉTUDES

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

ÉVOLUTIONS PROFESSIONNELLES

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

CONDITIONS D'ADMISSION

Être au moins âg-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.

CONTRAT

APPRENTISSAGE



Être âg-e
de 16 à 29 ans

PROFESSIONNALISATION



Demandeur
d'emploi à partir
de 26 ans

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.

www.facmetiers91.fr

Crédit photo ©FDME

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 88 - boul.pat@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût



CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



CONTENU DE 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

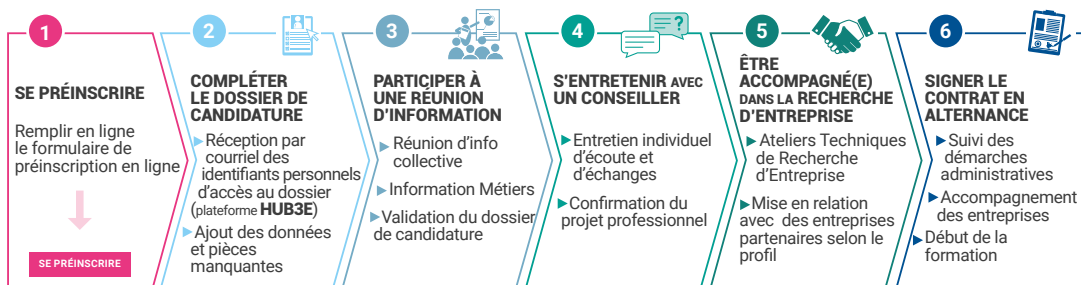
Bloc n°2 : Optimiser la production en pâtisserie

- 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.

Inscription sur www.facmetiers91.fr



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

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique

- Présentiel
- Distanciel

ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Examen blanc
- Contrôle en Cours de Formation
- Mises en situation
- Mémoire / soutenance
- Positionnement
- 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.

ÉVRY-COURCOURONNES

01 60 79 75 88 - boul.pat@fdme91.fr

INFOS

BÂTIMENT C

Filière Métiers du Goût