

Certificat de spécialisation Pâtisserie de Boutique

PRÉSENTATION

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 adaptés. 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 les préconisations liées au développement durable.

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches :

Préparation de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- Réalisation de pâtes et appareils
- Préparation de crèmes, dérivées de crèmes et fabrications glacées non turbinées
- Transformation des fruits frais et secs
- Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils

Montage et finitions des produits finis dans le respect d'hygiène et de sécurité :

- Montages
- Finitions

Optimisation de la production en pâtisserie :

Choix et valorisation des techniques et matières d'oeuvre :

- Sélection des matières premières en fonction des fabrications
- Gestion des techniques selon les fabricants
- 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

DÉBOUCHÉS / POURSUITES D'ÉTUDES

Le titulaire du certificat de spécialisation (CS) Pâtisserie de Boutique occupe son poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie, notamment, au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Après un certificat de spécialisation pâtisserie de boutique, il est possible d'enchaîner dans un autre certificat de spécialisation. Son titulaire peut accéder à des postes de responsabilités après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un BTM.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance d'apports théoriques et d'applications pratiques. Les méthodes pédagogiques sont interactives et prioritairement inductives. Les séances de formation sont construites à partir des référentiels de formation et de l'expérience des apprenants en entreprise.

L'approche pluridisciplinaire est privilégié autant que possible.

CONTACTER LE CECOF

04.74.38.40.22

integration@cecof.asso.fr

CECOF

52, av. de la Libération
01500 Ambérieu en Bugey
Tél. : 04 74 38 40 22
cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

PUBLIC CONCERNE ET PRE-REQUIS

Etre titulaire du CAP Pâtissier

TARIFS

La formation est gratuite pour le bénéficiaire en apprentissage ou en contrat de professionnalisation.

Le coût de la formation est intégralement pris en charge par la branche professionnelle de l'entreprise, via l'OPCO.

Code RNCP : 38761
Nom certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse
Date d'enreg certification : 26/03/2024



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Les acquis sont évalués tout au long de la formation (un bulletin par semestre) en préparation de l'examen final qui se déroule selon des épreuves pratiques, écrites et orales portant sur les enseignements généraux et professionnels reçus au cours de leur formation.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS À LA FORMATION

- Apprentissage
- Eligible au CPF
- Financement France Travail
- Transition Pro
- CFP

Qualification à l'entrée	Durée de la formation	Alternance
CAP Pâtissier	1 an : 400 heures	Parcours adapté

25 % minimum de la durée du contrat seront dévolus à la formation au CFA.

Période d'inscription à compter de mi-décembre

Début de la formation à partir de fin août.

Démarrage en entreprise : au plus tôt 3 mois avant le début de la formation

PROGRAMME DE FORMATION

CS Pâtisserie de Boutique

Travaux Pratiques

Vente-Conseil

Anglais

Sciences Appliquées

Technologie

Accompagnement Portfolio

Gestion Appliquée

Arts Appliqués à la Profession

Vie de classe

Contenu adapté en fonction des blocs de compétences et des diplômes précédents déjà acquis.



CECOF - Centre de Formation

52, av. de la Libération - 01500 Ambérieu en Bugey

Tél. : 04 74 38 40 22 - email : cfa@cecof.asso.fr

www.cecof.asso.fr

MAJ 15/04/2026