

PÔLE MÉTIERS DE BOUCHE

CS PATISserie DE BOUTIQUE en 1 an

Parole d'apprenti :

" Plus de techniques, plus de maîtrise, plus d'expérience, plus de compétences..."

www.cfmda.fr
edgaro@cfmda.fr
5 rue de la Sablière
26250 LIVRON SUR DROME

04 75 61 69 55

Mis à jour le 11/12/25



PUBLIC

Éligible au contrat d'apprentissage

Être âgé de 15 à 29 ans au début du contrat d'apprentissage.
Sans limite d'âge : être reconnu travailleur handicapé OU en cas de création ou reprise d'entreprise.

Prérequis : être titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger pâtissier

DUREE ET MODALITE DE LA FORMATION

Formation de 400 heures sur 1 an.

Alternance : 2 semaines en entreprise / 1 semaine au CFA (35h/semaine).

Classe de 12 à 14 alternants en moyenne.

MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Ateliers équipés. Salles informatiques.

Centre de ressources : ordinateurs, documentations, annales, sujets d'examens.

Le 1er équipement professionnel est fourni au démarrage de la formation.

Les EPI (Equipements de Protection Individuelle) doivent être fournis par l'employeur pour les apprentis.

COUT DE LA FORMATION

Formation gratuite et rémunérée prise en charge par l'OPCO de l'entreprise sous contrat d'apprentissage.

NATURE DU DIPLOME

Examen de l'Education Nationale de niveau 3 en fin d'année

RNCP 38761

Nom du certificateur : Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse

Date début certification : 01/09/2024

MODALITE D'EVALUATION

Contrôle en Cours de Formation (CCF)

OBJECTIFS OPERATIONNELS

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 croquebouches.

Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées.

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 sécurité, ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Activités visées :

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches.
- Optimisation de la production en pâtisserie.

MATIERES ENSEIGNEES

MATIÈRES PROFESSIONNELLES :

- Pratique Pâtissier
- Technologie Pâtissier
- Technologie appliquée

MATIÈRES SEMI-PROFESSIONNELLES / SAVOIRS ASSOCIES :

- Sciences appliquées
- Portfolio
- Gestion appliquée

MATIÈRES GENERALES :

- Arts appliqués

POURSUITES DE FORMATION

- CAP Chocolaterie Confiserie (possible au CFA)
- Brevet Technique des Métiers (BTM) Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur (possible au CFA)

Le titulaire du Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique peut exercer en :

- pâtisseries et 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 distribution

CANDIDATURE et DELAIS D'ACCES

Vous pouvez candidater à partir du mois novembre en vous connectant sur notre site :

www.cfmda.fr, onglet : "Candidature à la formation".

Ce qui vous permet de bénéficier d'offres d'apprentissage de nos entreprises partenaires.

Le démarrage de la formation se fera sur le 1er trimestre de l'année scolaire. L'inscription se fera sous réserve de places disponibles à la signature d'une convention de stage. Si la formation atteint sa capacité maximale, une liste d'attente sera ouverte.

Le calendrier sera fourni après inscription définitive. Le service développement et l'assistante formation accompagnent les candidats et les entreprises dans la signature d'une convention de stage.

HANDICAP / ACCESSIBILITE



Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour plus d'informations merci de consulter notre site, rubrique : « Dispositif d'accompagnement des apprenants porteurs de handicap »

LES TAUX ET RATIOS

Les taux et les ratios de la formation sont disponibles sur le site du CFMDA dans la rubrique : « Taux et Ratios ».

INFOS PRATIQUES

Restauration sur place

Lignes de bus directes par KEOLIS

Casiers

