

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Code RNCP 38761 - France Compétences

Fiche diplôme



À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de réaliser des productions d'entremets, de petits gâteaux, de petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalisera les préparations de base, les montages et finitions dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des préconisations liées au développement durable. Il valorisera la production auprès du personnel de vente en boutique.

En alternance

1 an

Niveau 3 **

PUBLIC & PRÉREQUIS

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

Signature d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation selon les conditions prévues par le code du travail. Sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap.

TARIF

Coût de la formation entièrement pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences) de l'entreprise.

Rémunération de l'apprenant prévue par le code du travail.

DURÉE

1607 heures (400h au CFA - 1207h en entreprise) pour un cycle de **1 an** à ajuster selon la date d'inscription au CFA et les résultats aux tests de positionnement.

MODALITÉS ET DÉLAI D'ACCÈS

Intégration au CFA après la signature du contrat et selon le calendrier d'alternance.

OÙ SE FORMER ?

La formation de CS Pâtisserie de boutique s'effectue à CMA Formation, CFA de Thionville.



LES + DE CMA FORMATION MOSELLE

- + Équipements adaptés aux évolutions du métier
- + Matériel technologique dernière génération
- + Espace bibliothèque et multimédia (Centre de Ressources Multimédia)
- + Médiateur de l'apprentissage
- + Possibilité de restauration sur place ou à proximité
- + Stationnement gratuit
- + Accessibilité à la formation : 1 référent handicap par site handicap57@cma-moselle.fr
- + Transports en commun & pistes cyclables à proximité
- + Aide à la mise en relation avec un réseau d'entreprises habilitées

 Retrouvez nos chiffres-clés sur cma-moselle.fr



Chambres de Métiers et de l'Artisanat

CMA FORMATION

Les modalités d'hébergement, de restauration et d'accessibilité divergent selon les sites.

PROGRAMME



ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Produire des entremets, des petits gâteaux et des petits fours, des gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouche
- Optimiser la production en pâtisserie



MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Période de préparation aux examens grâce à un examen blanc et à une semaine de révision. Des visites pédagogiques semestrielles sont organisées en entreprise. La formation se fait en présentiel et en situation de travail. Chaque apprenti bénéficie d'un accompagnement individualisé. Un portail numérique avec des documents pédagogiques est disponible.



FORMATEURS

Des formateurs qualifiés et expérimentés dans le domaine de la pâtisserie.



ÉVALUATIONS

Positionnement des apprenants en fonction des prérequis à l'entrée de la formation. Évaluation des compétences acquises tout au long de la formation, examens blancs, passage de l'examen en fin de cursus suivant le calendrier fixé par l'Éducation Nationale.



POURSUITE DE LA FORMATION À CMA FORMATION MOSELLE

CS- Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie - 1 an (niveau 3)
BTM - Brevet Technique des Métiers Pâtissier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 4)
BM - Brevet de Maîtrise Pâtissier, Chocolatier, Confiseur, Glacier, Traiteur - 2 ans (niveau 5)

** Les niveaux d'études

Niveau 3 CAP-CTM-CS Niveau 4 BP-BTM-BAC PRO-BMA Niveau 5 BM-BTMS-Titre Pro Niveau 6 Bachelor

CMA FORMATION

MOSELLE

CFA de Thionville

03 87 39 31 50

cfa-thionville@cma-moselle.fr

10 Allée de la Terrasse

57100 Thionville



CMA Formation Moselle est certifiée ISO 9001.

www.cma-moselle.fr

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°41 57 P 001957.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément d'État.

Fiche Diplôme
CS PDB
032025 -V4