



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

C.S. PATISSERIE DE BOUTIQUE

04ENR_FIP_CSPâtisserieDeBoutique

Code(s) NSF : 221

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juin 2026

Public :

Tout public

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

CAP pâtissier, CAP glacier fabricant, CAP chocolatier confiseur

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

Par an : 400h en enseignement professionnel (en fonction du positionnement)

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

De septembre à juin tous les ans

Objectif de qualification :

Obtenir un Certificat de spécialisation (C.S) Pâtisserie confiserie glacerie spécialisées (diplôme de niveau 3 enregistré au RNCP38761) validé par l'Etat

Objectif pédagogique de la formation :

Le titulaire du certificat de spécialisation « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie

Compétences visées et résultats attendus :

Produire des 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

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

Session 2025 :

Taux de réussite à l'examen : 100%
Taux de présentation à l'examen : 100%

**Lieu de formation
& contact :**

CMA Formation Nancy
10 Rue Leonard de Vinci,
54000 Nancy
Tél. : 03.83.96.52.50
Contactcampus54@cma-
grandest.fr

Contenu :

Enseignement professionnel :
Sciences Appliquées / Arts appliqués / Technologie
appliquée / Pratique professionnelle / Gestion appliquée /
Vécus et retour en entreprise

Organisation de la formation :

Formation alternant des périodes de formation en centre et
en entreprise

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation effectuée en présentiel
- Formation appliquée en atelier
- Méthodes pédagogiques adaptées en fonction des
matières dispensées (travaux de groupes, exposés,
simulation, jeux de rôle, vidéo...)
- Formation dispensée en français

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Evaluation durant tout le parcours de formation (mises en
situations pratiques, études de cas, examens blancs...)
- Passage de l'examen à l'issue de la formation selon
calendrier national des examens (épreuves ponctuelles
écrites et orales, épreuves pratiques)

Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

Coût de la formation :

15 €/H TTC par stagiaire

- Formation éligible au Compte Personnel de Formation (CPF)
- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation sur étude de dossier
- Nous contacter

Equipements :

- Salles d'enseignement professionnel dédiées (technologie et atelier professionnel) et salle d'enseignement général équipée (projection)
- Salles informatiques
- Centre de ressources et espace de travail
- Possibilité d'hébergement

Participants :

10 stagiaires/session (max)

Session ouverte à partir de 8 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

fchastant@cma-grandest.fr

Débouchés

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 adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Possibilité de poursuites d'études :

- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur
- BM Pâtissier confiseur glacier traiteur

Qualification des formateurs :

- Formateur professionnel : qualifié et ayant une expérience en pâtisserie

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)