

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/>

NIVEAU 3

Tous nos indicateurs de résultats sont consultables sur : <https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil>

OBJECTIFS PROFESSIONNELS	
<p>Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches Optimiser la production en pâtisserie</p> <p>Métiers visés : Ouvrier en laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions, établissements de restauration, traiteur et organisation d'événementiels, boulangeries-pâtisseries artisanales</p>	
PUBLIC CONCERNÉ	MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
Apprentis, demandeurs d'emploi, salariés. Personnes en reconversion professionnelle.	Formation en présentiel
PRÉREQUIS	MOYENS HUMAINS
Être âgé de 16 ans ou plus. Être titulaire du CAP PÂTISSIER.	Référent administratif : viedelapprenant@cfablagnac.org Référent handicap et accompagnement socio professionnel : accompagnement@cfablagnac.org Référent pédagogique : pedagogie@cfablagnac.org Référent suivi entreprise : pedagogie@cfablagnac.org Nom des formateurs : communiqués à l'entrée en formation
ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES	MÉTHODES PÉDAGOGIQUES
Notre référente Handicap et Accompagnement socioprofessionnel est à votre écoute pour aménager la formation aux besoins. Nos locaux et plateaux techniques sont adaptés aux personnes à mobilité réduite. accompagnement@cfablagnac.org	Alternance des méthodes, techniques pédagogiques pour favoriser l'action et l'ancrage des savoirs, savoir-faire et savoir-être. Les méthodes actives et interrogatives sont privilégiées pour une approche dynamique des apprentissages.
MODALITÉS D'INSCRIPTION ET DÉLAI D'ACCÈS	MOYENS PÉDAGOGIQUES et TECHNIQUES
Avoir satisfait aux prérequis. Avoir rendu le dossier d'inscription complet. Rendez-vous avec une Conseillère de Formation pour accompagner le projet professionnel. Période d'inscription de Janvier à Décembre. Pré-inscription en ligne sur : https://www.cfablagnac.org/	Plateaux techniques, 1 Médiathèque, 1 centre de ressources avec de nombreux ouvrages et livres professionnels. 30 salles de cours (banalisées, sciences, dessin...), laboratoires de langues. Salles informatiques équipées de logiciel METIERS . 5 salles informatiques : 100 ordinateurs fixes, 50 portables connectés en réseau, avec une connexion SDSL. Six serveurs, un accès Internet et l'ensemble des logiciels d'OFFICE 365, une imprimantes-scanner. Locaux entièrement accessibles aux personnes en situation de handicap. Foyer, Bar-brasserie, cafétéria, restaurants pédagogiques et cuisines pédagogiques.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES	VOLUMÉTRIE HORAIRE		
<p>Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Optimiser la production en pâtisserie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	Le volume est donné à titre indicatif et peut varier en fonction du calendrier d'aménagement du parcours de formation de l'apprenant		
	Intitulé	Volume horaire	
		Hebdomadaire	Annuel
	Enseignement professionnel et technologique	29	331
	Arts appliqués	2	23
	Communication / vente	2	23
	EPFE	1	11
TOTAL	35	400	

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES ACQUIS	SANCTION VISÉE-CONDITIONS D'OBTENTION DE LA CERTIFICATION
Portail Yparéo pour le suivi de l'assiduité et consultation des emplois du temps. Livret d'apprentissage et visites en entreprise. Évaluation des acquis : Examen en fin de parcours. Délivrance d'un certificat de réalisation de formation et d'une attestation de compétences professionnelles. En cas de validation partielle du diplôme, possibilité de valider les blocs de compétences non acquis durant 5 années maximum.	CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE, diplôme de niveau 3, selon le référentiel de certification de l'Éducation Nationale

POURSUITE DE FORMATION
CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie.

DURÉE	EFFECTIFS
Formation sur 1 an, dont : - 400 heures de formation - 1207 heures en entreprises Rythme 1 semaine à la CFA et 2 semaines en entreprises	Effectif par groupe : minimum 15, maximum 20

DATES	HORAIRES
Session du 21/09/2026 au 18/06/2027	Du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15. Les horaires peuvent varier en fonction de l'emploi du temps et de la filière

LIEU	TARIFS
Cité des Formations et des Apprentissages 21 avenue Georges Brassens 31700 Blagnac	Prise en charge par l'entreprise partenaire et son OPCO dans le cadre d'un contrat d'apprentissage. Possibilité de prise en charge partielle ou totale en Formation Professionnelle Continue dont le tarif est communiqué par devis sur la base de 20€ TTC / Heure Frais administratifs de 110 € TTC pour le dossier de FPC : non remboursables en cas d'admission