

Certificat de spécialisation Pâtisserie de boutique

PRÉ-REQUIS

Formation ouverte sans pré-requis pour les candidats ayant entre 15 et 29 ans, et sans limite d'âge pour les candidats ayant la reconnaissance de travailleur handicapé.

Être titulaire d'un diplôme de Niveau 3 dans le même domaine.

MODALITÉS D'ACCÈS

Inscription à condition d'avoir signé un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise.

Délais d'accès : D'août à octobre.

DURÉE

Durée de formation : 1 an.

Rythme d'alternance : 19 semaines en centre de formation.

OBJECTIFS

Acquérir des aptitudes et compétences professionnelles ainsi que les techniques du métier, en vue de les valider

par le **CS Pâtisserie de Boutique, diplôme de niveau 3** - RNCP38761- Ministère de l'Éducation Nationale - 31/08/2029.

Compétences attestée de la formation :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie
- Art appliqué, technologie, sciences appliquées, environnement économique et juridique

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports pratiques en plateau technique et théoriques.

Pédagogie multimodale (individualisation, présentiel, autoformation accompagnée, ...).

Accompagnement individualisé du parcours.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Test de positionnement avant l'entrée en formation, évaluations des acquis tout au long du parcours de formation, passation des épreuves en fin de parcours de formation.

Examen ponctuel.

Certification partielle possible.



CONTACT

CFA du Pays de Montbéliard

Rue des Frères Lumière,

25200 BETHONCOURT

03 81 97 36 37

contact@ifac-pm.com

www.ifac-pm.com

FINANCEMENT

Formation prise en charge par l'OPCO de l'entreprise qui accueille l'alternant.
Frais annexes d'hébergement et de restauration à la charge de l'apprenti.i.

POURSUITE D'ÉTUDE

- CAP Cuisine (Niveau 3).
- CAP Boulanger (Niveau 3).
- Certificat de Spécialisation Dessert de Restaurant (Niveau 3)
- Certificat de Spécialisation Boulangerie Spécialisée (niveau 3)
- Brevet Technique des Métiers Chocolatier Confiseur (Niveau 4)
- Brevet de Maîtrise Pâtissier-chocolatier-confiseur-glacier-traiteur (Niveau 5)

DÉBOUCHÉS

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie

Le titulaire du CS - Pâtisserie de Boutique peut exercer dans le secteur suivant :

- Pâtisseries et des 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 distributions



Formation adaptable aux personnes reconnues travailleurs handicapés. Contactez-nous pour étudier ensemble les aménagements possibles.

Vous souhaitez en savoir davantage sur les modalités pédagogiques et d'évaluation, les compétences professionnelles visées, les résultats d'insertion, de satisfaction, etc. ?

Scannez le QR Code ci-contre pour accéder à notre site internet !

