

CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

FORMATION
FINANCÉE
à 100 % ⁽¹⁾



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

OCCITANIE

HÉRAULT

Le ou la titulaire de la mention complémentaire « 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 ou elle réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il ou elle utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il ou elle organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.



LA FORMATION

NIVEAU VALIDÉ
3

FORMATION
DIPLÔMANTE

PRÉREQUIS
Être titulaire d'un
CAP pâtissier ou
du Bac Pro
boulangier-pâtissier

DURÉE
1 AN

ÉLIGIBLE AU
CPF

ADMISSION

- Âge : 15/29 ans révolus ou RQTH
- Accessible par la voie de la formation continue (nous consulter)



ACCESSIBILITÉ



Partenaire
ERASMUS +

ET APRÈS...

POURSUITE D'ÉTUDES

- CAP glacier (niveau 3)
- CAP chocolatier (niveau 3)
- Autre certificat de spécialisation (niveau 3)
- Bac pro boulangier-pâtissier (niveau 4)

DÉBOUCHÉS MÉTIERS

- Ouvrier.e pâtissier.e spécialisé.e
- Chef d'entreprise/gérant.e

Aide aux
entreprises
6000€

OBJECTIFS

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Réaliser des préparations de base, les montages et les finitions
- Utiliser les matières premières et les techniques les plus adaptées
- Organiser, suivre et valoriser sa production

PROGRAMME

- Réalisation et cuisson de pâtes, crèmes et appareils
- Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées
- Transformation des fruits frais et secs
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre
- Communication et valorisation de la production
- Gestion des coûts de production
- Sciences et technologie appliquées
- Hygiène, sécurité et environnement
- Ateliers numériques

Date de création de la certification : 30/01/2024

Date fin de validité de la certification : 31/08/2029



04 48 18 72 13



k.gonsolin@cma-herault.fr



s.labare@cma-herault.fr

MODALITÉS & DÉLAIS D'ACCÈS

MÉTHODES MOBILISÉES

MODALITÉS D'ÉVALUATION

TARIFS

- Contrat d'apprentissage : réunion d'information collective, signature d'un contrat d'apprentissage.
- Public en reconversion : recrutement sur dossier et tests de positionnement.
- Entrée permanente.
- Formation en présentiel et en situation de travail dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou d'une convention de stage.
- Contrôles continus tout au long de la formation et examens ponctuels.
- Possibilités de valider un ou plusieurs blocs de compétences.
- Formations par contrat d'apprentissage / professionnalisation : Prise en charge par les opérateurs de compétences (OPCO). (1)
- Autres dispositifs : 14€ de l'heure.



LES **+** DU
CFA



DES LIENS ÉTROITS
avec les entreprises du secteur et
les branches professionnelles



1 INTERLOCUTEUR DÉDIÉ
aux besoins en recrutement des
entreprises et la mise en relation



ACCESSIBILITÉ
personnes à mobilité
réduite
Référénte handicap :
c.thibault@cma-herault.fr



**ORGANISATION
D'ATELIERS COLLECTIFS**
Repas débats, ateliers d'initiative
citoyenne, participations aux
concours MAF



**PARTENAIRE
ERASMUS +**

154 rue Bernard Giraudeau - CS5999- 34187 Montpellier Cedex 4
Horaires d'ouverture : 8h30 à 12h30 - 13h30 à 17h00