

# CERTIFICAT DE SPÉCIALISATION PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

FORMATION  
FINANCÉE  
à 100 % <sup>(1)</sup>



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  
jusqu'à  
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 d'enregistrement de la certification : 30/01/2024



## 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