

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE NIVEAU 3



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

CMA FORMATION

TAUX DE
RÉUSSITE 2025

74%

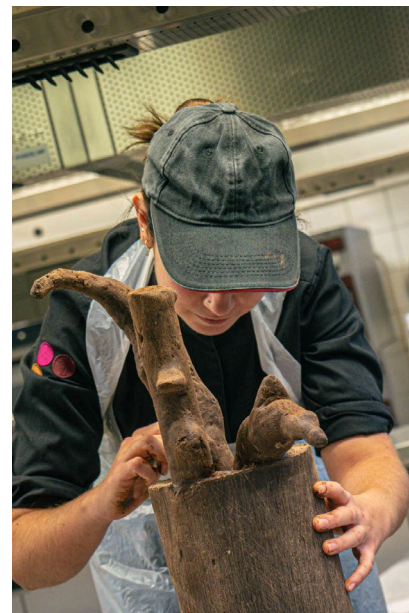
PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un CAP Pâtissier.
- Projet professionnel confirmé (possibilité de stage pour validation de projet, contactez-nous).

Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique vous apporte une maîtrise avancée des techniques de pâtisserie, chocolaterie et glacerie. Vous apprendrez à réaliser des desserts traditionnels, des spécialités régionales et des créations originales pour la vente en boutique, la restauration ou les salons de thé.

La formation valorise l'autonomie, la précision et la créativité en vous permettant de répondre à des commandes exceptionnelles, d'adapter vos recettes aux attentes des clients et de soigner la présentation. Vous développerez également des compétences en organisation de la production et en respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Cette expertise vous ouvre des opportunités en pâtisserie artisanale haut de gamme ou en entreprises spécialisées.



PROGRAMME

- Production de pâtisseries fines et de boutique
- Techniques avancées de montage et de finition
- Organisation et optimisation de la production en boutique
- Création et renouvellement de gamme
- Technologie professionnelle approfondie
- Valorisation commerciale des produits



OBJECTIFS

Acquérir les compétences qui permettent de :

- Réaliser et présenter des fabrications traditionnelles et spécialisées en pâtisserie, chocolaterie et glacerie pour la vente, la restauration ou les salons de thé
- Répondre à des commandes exceptionnelles, de produire en autonomie un travail de qualité.

Acquérir les aptitudes spécifiques au métier :

- Minutie et rigueur, sens artistique, créativité, curiosité et respect des règles d'hygiène.

SAVOIR-ÊTRE

- **Créativité** : Imaginer des desserts uniques et harmonieux.
- **Rigueur** : Assurer une qualité constante et respecter les normes d'hygiène.
- **Gestion du temps** : Coordonner la production en fonction des ventes et des commandes.

CENTRES D'INTÉRÊT

- Tu veux réaliser des entremets et gâteaux individuels pour une boutique artisanale.
- Tu es passionné par la présentation en vitrine et l'attrait visuel des desserts.
- Tu aimes allier créativité et rigueur pour proposer des créations élégantes et savoureuses.

DURÉE

12 mois, selon le positionnement et le parcours antérieur.

MODALITÉS

Fiche de candidature, préinscription, tests et entretien de positionnement.

COÛT

Selon le statut du bénéficiaire (nous consulter)

Gratuité de la formation pour l'apprenti : Prise en charge par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

Frais annexes à prévoir (matériel, équipement, repas et internat)

PLANNING

Entrée cadencée, possible tout au long de l'année, nous consulter.

LIEU(X) DE FORMATION

GEVINGEY (JURA)
cmaformation39@artisanat-bfc.fr
03 84 47 33 72

MERCUREY (SAÔNE-ET-LOIRE)
cfa71@artisanat-bfc.fr
03 85 98 10 30

VESOUL (HAUTE-SAÔNE)
cfa70@artisanat-bfc.fr
03 84 76 39 70

ACCESSIBILITÉ

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

> Référent Handicap sur chaque site de formation.

Pour plus d'informations, contactez-nous.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT

La formation est encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise.

- Formation en alternance : présentiel centre et période en entreprise, FOAD
- Accompagnement personnalisé, adaptation des parcours et soutien
- Moyens pédagogiques diversifiés (exercices pratiques, documents écrits, supports audios et visuels, outils multimédias).
- Ressources documentaires,
- Plateaux techniques reconstituant les conditions de réalisation des gestes professionnels.

Dans le cadre des formations à distance, les formateurs restent disponibles pour toute question qui pourrait être posée par un apprenant, via une plateforme dédiée.



SUIVI ET ÉVALUATION DE L'ACTION

- Evaluations semestrielles avec conseil de classe, bulletins.
- Evaluation des acquis : en cours de formation et évaluation finale
- Evaluation des périodes en entreprise
- Attestation de formation
- Enquête de satisfaction



Validation

Diplôme inscrit au RNCP, de niveau 3

Examen en fin de formation : validation totale au partielle

DÉBOUCHÉS

Pâtissier
Glacier
Chocolatier

POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE AVEC CMA FORMATION

BTM pâtissier

Toutes nos formations sur

www.cmaformation-bfc.fr