



Lieux de formation

Saint-Brieuc - Ploufragan | Quimper |
Rennes - Bruz | Saint-Malo | Vannes

Le pâtissier

Le pâtissier est spécialisé dans la production d'entremets, de réductions sucrées, de gâteaux de voyage, de tartes et de croquembouches. Il peut également confectionner des viennoiseries, tout comme des produits salés. Le pâtissier est capable de créer de nouveaux desserts ou d'adapter des classiques. Les gâteaux doivent à la fois flatter l'œil et émoustiller les papilles. La pâtisserie demande beaucoup de savoir-faire.

Objectifs de la formation

La formation Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique permet d'acquérir les compétences suivantes :

- Confectionner de façon autonome les préparations de base, les montages et les finitions en utilisant les matières premières les plus adaptées,
- Organiser et valoriser la production auprès du personnel de vente et en vitrine,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que les préconisations liées au développement durable,
- Apporter une attention particulière aux qualités nutritionnelles des produits.

Contenu de la formation

Blocs de compétences

RNCP38761BC01 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

RNCP38761BC02 - Optimiser la production en pâtisserie

Modalités d'organisation

Par année de formation

- 12 semaines de cours théoriques et pratiques au CFA
- 35 heures par semaine de cours
- 40 semaines de formation en entreprise dont 5 semaines de congés payés



Prérequis

Être titulaire d'un CAP Pâtissier ou Bac Pro Boulanger-pâtissier



Modalités & délais d'accès

Candidature ouverte toute l'année, pour une entrée en formation principalement de fin août à début novembre.

Parcours adapté possible tout au long de l'année en fonction des profils et des situations. Toute entrée en formation fait l'objet d'un positionnement. Admission sur dossier et possibilité d'entretien. Nous consulter.



Validation

Certificat de Spécialisation Pâtisserie en boutique, diplôme de l'Éducation nationale, de niveau 3, inscrit au RNCP* : 38761
<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761>



Durée

A minima 400h parcours en 1 an



Type de contrat

Alternance



Frais de formation

Public apprenti : Formation prise en charge par l'OPCO de branche.

Public en reconversion ou salariés en professionnalisation : Tarif horaire entre 14€ et 18€. Possibilité de prise en charge financière totale ou partielle en fonction des droits acquis et du statut (demandeur emploi, salarié, stagiaire de la formation professionnelle...).

97,7 % Taux de réussite aux examens**

89,5 % Taux de satisfaction**

91,1 % Taux d'insertion*** dont 49,5% en poursuite d'étude***

7,9 % Taux de rupture**

**QUALITÉS & PROFIL REQUIS**

Capacité d'organisation
 Capacité à mémoriser
 Capacité à travailler en équipe
 Bonne condition physique
 Créatif, curieux
 Capacité d'adaptation
 Bonne dextérité

**ENTREPRISES CONSEILLÉES**

Boulangerie-pâtisserie artisanale
 Établissement spécialisé de type salon de thé
 Entreprise de traiteur et d'organisation d'événementiels
 Établissement de restauration et d'hôtellerie-restauration
 Laboratoire de pâtisserie en grande et moyenne distribution
 Nous consulter

**MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & ÉVALUATIONS**

- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation
- Participation à des projets pédagogiques
- Contrôles réguliers de connaissances, notamment par des examens blancs et des mises en situation pratiques
- Épreuves ponctuelles en fin de formation
- Livret d'apprentissage entre l'apprenant, l'entreprise et le CFA
- Visite en entreprise par l'enseignant tuteur
- Séance de tutorat à chaque période au CFA
- Conseils de classe et bulletins de notes avec l'avis de l'équipe pédagogique
- Supports de formation numériques

**MOYENS TECHNIQUES**

- Plateaux techniques équipés
- Salles de formation
- Centre de ressources

**POURSUITES D'ÉTUDES**

- Au sein de CMA Formation Bretagne
- CAP Chocolaterie-confiserie
 - CAP Glacier fabricant
 - Certificat de Spécialisation Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie
 - BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

D'autres poursuites d'études sont possibles. Consultez le site de l'Onisep.

**PERSPECTIVES PROFESSIONNELLES**

- Ouvrier spécialisé en pâtisserie dans une boulangerie-pâtisserie artisanale, de GMS, en pâtisserie industrielle ou en restauration.

**ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES****EN SITUATION DE HANDICAP**

CMA Formation Bretagne souhaite favoriser et sécuriser l'insertion des personnes en situation de handicap dans le monde professionnel. Les locaux sont aménagés pour accueillir des personnes à mobilité réduite. Contactez-nous.

**NOUS CONTACTER****CMA FORMATION DINAN-AUCALEUC**

cmaformation-dinan@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 37

CMA FORMATION SAINT-BRIEUC - PLOUFRAGAN

cmaformation-saintbrieuc@cma-bretagne.fr • 02 96 76 27 27

CMA FORMATION QUIMPER

cmaformation-quimper@cma-bretagne.fr • 02 98 76 46 35

CMA FORMATION FOUGÈRES

cmaformation-fougères@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION RENNES-BRUZ

cmaformation-rennes@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION SAINT-MALO

cmaformation-saintmalo@cma-bretagne.fr • 02 99 05 45 55

CMA FORMATION VANNES

cmaformation-vannes@cma-bretagne.fr • 02 97 63 95 10

