Certificat de Spécialisation | Pâtisserie en boutique

CMA FORMATION
Alimentaire

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE



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

Lieux de formation

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

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...).

85,9 %	Taux de réussite aux examens**
71 %	Taux de satisfaction**
100 %	Taux d'insertion*** dont 16,7 % en poursuite d'étude***
6,8 %	Taux de rupture**

CMA FORMATION
Alimentaire

Certificat de Spécialisation | Pâtisserie en boutique

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-fougeres@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

www.cma-formation-bretagne.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat BRETAGNE

*RNCP, Registre National des Certifications Professionnelles - ** Cohorte 24/25 *** Cohorte 23/24 - Crédit photo ©CMA Bretagne - D.Echelard - Mise à jour 10/2026 - CMA Bretagne