



Certificat de Spécialisation pâtisserie de boutique

Mention complémentaire Pâtisserie

DIPLÔMANTE

APPRENTISSAGE

PROFESSIONNALISATION

Objectif de formation

À l'issue de la formation le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » sera capable de concevoir et réaliser des produits : d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il sera capable de conduire les fabrications qui lui sont confiées en utilisant les équipements et matériels permettant une meilleure productivité. Il travaillera en respectant les règles de qualité, d'hygiène et de préventions des risques professionnels tout au long des procédés de fabrication. Il organisera et suivra sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Programme

Bloc 1 - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

Réaliser les pâtes et appareils
Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
Transformer les fruits frais et secs
Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
Assembler les éléments réalisés pour la production
Mettre en valeur la production

Bloc 2 - Optimiser la production en pâtisserie

Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
Gérer les techniques selon la fabrication
Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
Planifier sa production
Suivre et analyser la production
Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

Enseignements: Sciences appliquées / Arts appliquées / Technologie / Pratique / Bureautique

Infos pratiques

Type de formation

Formation alternance

Public cible

Tout public souhaitant approfondir ses connaissances dans l'exercice du métier de pâtissier.

Durée

1 Année dont 400 Heures en centre 1420 Heures en entreprise

Tarif(s) net de taxe

Alternance : formation rémunérée et coût de la formation pris en charge par l'OPCO de l'entreprise

Adresse

**Brest - IFAC SUP'IFAC
Campus des Métiers**
465 rue de Kerlaurent,
BP 30037, Guipavas

29801 Brest cedex 9

<http://www.ifac-brest.fr/>

Les points forts de la formation

- Après votre formation, stage possible de 3 à 6 mois en Europe, dans le cadre du programme Erasmus +.
- Suivi et soutien individualisé.

Les conditions d'admission

Prérequis

Titulaire du CAP pâtissier ou CAP glacier fabricant ou CAP chocolatier confiseur ou BEP alimentation option pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie ou Bac Pro Boulangerie Pâtisserie

→ **Niveau d'entrée** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

↔ **Niveau de sortie** : CAP, MC, BEP - Niveau 3

Modalités d'entrée

Participation à la réunion collective "mercredis de l'apprentissage" / étude du dossier de candidature / positionnement / signature d'un contrat d'alternance.

Délais d'accès à la formation de juillet à décembre (en dehors de cette période nous contacter).

Pour une adaptation de la durée de la formation, nous consulter.

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Organiser l'approvisionnement, la production et surveiller les stocks / Réaliser la fabrication de produits d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches / Contrôler la qualité des matières premières, des phases de la production et la réalisation des produits finis / Communiquer

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

En contrat d'apprentissage : examen ponctuel. En contrat de professionnalisation : examen ponctuel.

Validation partielle par blocs de compétences possible. Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse.

Modalités pédagogiques

Méthode active : Expérimentation, TICE, atelier, pratique en laboratoire, simulation, semaines de pratique professionnelle en entreprise.

Perspectives métiers

Pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur, Pâtissier en restauration ...

Pour en savoir plus sur le métier, les évolutions possibles dans la filière professionnelle et les potentialités d'embauche en Bretagne, rendez-vous sur le site CLEOR BRETAGNE en cliquant sur

<https://cleor.bretagne.bzh/>

Poursuite d'études

En 1 an : CAP chocolatier confiseur / CAP Glacier fabricant ; En 2 ans : BTM des métiers de la pâtisserie

En savoir plus Certification professionnelle - diplôme

Date et mise à jour des informations : 17/12/2024

Intitulé : CS - Pâtisserie de boutique -

MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE ET
DE LA JEUNESSE

Code RNCP : 38761 - JO du 26-03-2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contact



SERVICE DÉVELOPPEMENT ET PROMOTION

ifac@ifac-brest.fr

IFAC, Sup' IFAC Campus des Métiers Brest - N° SIRET 130 022 932 00086 - N° d'activité 53290897729
465 rue de Kerlaurent, BP 30037, Guipavas - 29801 Brest cedex 9
Tél. : 02 29 00 60 60 - ifac@ifac-brest.fr - <http://www.ifac-brest.fr/>

Les sessions



Brest cedex 9

- Nous contacter