

CERTIFICAT DE SPECIALISATION « Pâtisserie de Boutique » Diplôme de Niveau 3 RNCP38761 certifié par le Ministère de l'Education Nationale	
Public concerné, nombre,	Être âgé de 16 à 30 ans au début du contrat d'apprentissage et être reconnu apte à l'exercice du métier lors de la visite médicale d'embauche. Être titulaire d'un CAP Pâtissier (ou diplôme de niveau équivalent dans le secteur) ou sortant de BAC PRO. Avoir signé un contrat d'apprentissage ou être en reconversion professionnelle.
Prérequis, modalités et délai d'accès	Apprécier travailler en équipe (grande ou restreinte). Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement. Avoir signé un contrat avec un employeur. Contrat d'un an (25% au CFA et 75% en entreprise). Statut possible : Apprenti(e). Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.
Présentation générale (problématique, intérêt)	Le Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique permet à un pâtissier diplômé de se perfectionner dans des fabrications fines, créatives et modernes. Il s'inscrit dans une logique de spécialisation haut de gamme pour répondre à une clientèle exigeante et aux nouvelles tendances du métier. ⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels : - Organiser des fabrications dans une démarche de production dans le respect des règles d'hygiène. ⇒ Concevoir, produire et présenter des produits en vue de leur commercialisation, tout en veillant à limiter le gaspillage alimentaire et à respecter l'environnement. ⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle : - Accéder à des postes à responsabilités après une expérience. - Un diplôme tremplin pour accéder à de nombreux secteurs professionnels, se spécialiser et voir évoluer son niveau de formation. - Approfondir les compétences de CAP et de préparer davantage les apprenants à la formation BTM.

Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation	La formation définit deux axes majeurs : <u>Production et mise en valeur</u> : - Réalisation d'entremets, petits gâteaux, petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées, croquembouches et glacerie. <u>Optimisation de la production</u> : - Sélectionner des matières d'œuvres et techniques de fabrication associées. - Communiquer et valoriser des produits auprès du personnel. - Planifier, suivre et analyser sa production.
Contenu de la formation	- Statut : par apprentissage dans le cadre d'une formation professionnalisante /qualifiante. - Contrat d'un an (12 semaines de formation : 25% au CFA et 75% en entreprise). - Des enseignements professionnels. - Des savoirs associés liés à des compétences transversales. - Une journée et demi de pratique par semaine. - Un suivi individualisé (temps d'échange avec l'apprenant pour évaluer la progression du parcours, visites en entreprises et aux familles).
Modalités pédagogiques	- Un parcours aménagé en fonction des besoins de l'apprenant. - Des enseignements généraux, technologiques et pratiques en présentiel. - Des projets conduits avec son Maître d'apprentissage. (Création de produits de pâtisserie) - Possibilité de participer à des concours - De longues périodes en entreprise en tant que salarie(e). - Des visites en entreprise et aux familles. - Accessibilité au CDR, salle informatique, salle technologique sur les temps de formation. - Une journée et demi de Pratique par semaine. - Des Etudes à rédiger à partir de son expérience professionnelle sur les périodes d'alternance. - Visites d'études professionnelles.

**Compétences /
Capacités
professionnelles
visées**

Chaque objectif permettra à l'apprenant de développer sa capacité à l'autonomie et à la responsabilité.

Compétences techniques :

- Réalisation de pâtisseries de boutique complexes (entremets, pièces artistiques, croquembouches etc.).
- Approche créative et personnalisée de la pâtisserie.
- Maîtrise des normes d'hygiène, qualité et production.
- Valorisation de la matière première par sa transformation en produit élaboré.
- Concevoir, produire et présenter des produits en vue de leur commercialisation, tout en veillant à limiter le gaspillage alimentaire et à respecter l'environnement.
- Appliquer les bonnes pratiques de développement durable.

Compétences relationnelles :

- Communiquer dans un contexte professionnel en équipe en utilisant le vocabulaire technique adapté.
- Faire preuve d'initiative, d'autonomie et de rigueur dans son travail.
- Être capable d'assumer des responsabilités, de prendre des décisions et de diriger une équipe.

Compétences organisationnelles :

- Gérer la réception des matières premières et effectuer le suivi des produits stockés.
- Organiser son poste de travail ainsi que la production.

Compétences analytiques :

- Organiser dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.
- Evaluer sa production, valoriser la pâtisserie élaborée.

Compétences linguistiques :

- S'exprimer oralement dans un contexte professionnel.
- Communiquer en respectant les usages de la profession et en utilisant le vocabulaire spécifique.

Compétences informatiques :

- Maîtriser les outils requis à une insertion professionnelle et ceux spécifiques à la création de fiches techniques.
- Utiliser les logiciels Word et Excel, Canva à des fins variées.
- Apprendre à créer des contenus numériques et à communiquer sur les réseaux sociaux pour développer sa visibilité.
- Réaliser un Portfolio à partir de l'expérience vécue.

	<u>Compétences transversales :</u> - Tenir compte des spécialités locales - Être curieux et acquérir un esprit d'initiative
Durée	420H de formation sur une année de formation.
Dates	Septembre 2025 à Juin 2026
Lieu(x)	MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com 
Coût par participant	Prise en charge des frais pédagogiques par l'OPCO. Reste à charge les frais de restauration et d'hébergement, prendre contact avec le CFA.
Responsable de l'action, Contact	Emmanuelle SOULARD-LEGER, responsable de la filière boulangerie-pâtisserie emmanuelle.soulard@mfr.asso.fr
Formateurs, animateurs et intervenants	Equipes pédagogique et éducative (cf/organigramme distribué en début de formation) Référent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Référent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	Le Certificat de Spécialisation pâtisserie de boutique s'obtient : - Evaluations au centre de formation et en entreprise. Examen sous forme CCF. (Contrôle en Cours de Formation). Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral). Enquête 6 mois après la sortie de la formation.
Passerelles et débouchés possibles	<u>Un tremplin vers l'emploi</u> : en pâtisserie de boutique, dans la restauration, dans la grande et moyenne surface, dans l'industrie, dans des villages-vacances et bateaux de croisière.... <u>Un tremplin vers des formations</u> : CAP chocolatier, CAP glacier, Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, BTM Pâtissier.