

CERTIFICAT DE SPECIALISATION « Pâtisserie de Boutique » Diplôme de Niveau 3 RNCP38761 certifié par le Ministère de l'Education Nationale Date d'échéance de l'enregistrement : 31-08-2029	
Public concerné, nombre,	<p>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.</p> <p>Être titulaire d'un CAP Pâtissier (ou diplôme de niveau équivalent dans le secteur) ou sortant de BAC PRO.</p> <p>Avoir signé un contrat d'apprentissage ou être en reconversion professionnelle.</p> <p>Adultes en reconversion professionnelle</p>
Prérequis, modalités et délai d'accès	<p>Apprécier travailler en équipe (grande ou restreinte).</p> <p>Avoir un projet professionnel clair et réfléchi validé lors de l'entretien de positionnement.</p> <p>Avoir signé un contrat avec un employeur.</p> <p>Contrat d'un an (25% au CFA et 75% en entreprise).</p> <p>Statut possible : Apprenti(e).</p> <p>Formation accessible à toute personne en situation de handicap, locaux adaptés pour les personnes à mobilité réduite.</p>
Présentation générale (problématique, intérêt)	<p>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.</p> <p>⇒ Avec des compétences reconnues par les professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser des fabrications dans une démarche de production dans le respect des règles d'hygiène. <p>⇒ Concevoir, produire et présenter des produits en vue de leur commercialisation, tout en veillant à limiter le gaspillage alimentaire et à respecter l'environnement.</p> <p>⇒ Des perspectives d'évolution professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

<p align="center">Objectifs opérationnels de formation évaluable tout au long de la formation</p>	<p>La formation définit deux axes majeurs :</p> <p><u>Production et mise en valeur</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'entremets, petits gâteaux ? petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquebouches. <p><u>Optimisation de la production</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner des matières d'œuvres et techniques de fabrication associées. - Communiquer et valoriser des produits auprès du personnel. - Planifier, suivre et analyser sa production.
<p align="center">Contenu de la formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
<p align="center">Modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 internes, départemental et meilleur apprenti(e) de France. - De longues périodes en entreprise en tant que salarié(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 un site internet et à communiquer sur les réseaux sociaux pour développer sa visibilité.
- Réaliser un Portfolio à partir de l'expérience vécue.

	<p><u>Compétences transversales :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)	<p>MFR-CFA La Bonnauderie Rue de la Bonnauderie 49300 CHOLET 02-41-75-60-30 https://cfa-bonnauderie.com</p> 
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) Réfèrent des Jeunes en Situation de Handicap : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr 02-41-75-60-30 Réfèrent Mobilités : Mme Lacouture-Raimbault carine.raimbault@mfr.asso.fr
Suivi de l'action	Emargement à la demi-journée au CFA.
Evaluation de l'action	<p>Le Certificat de Spécialisation pâtisserie de boutique s'obtient :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Evaluations au centre de formation et en entreprise. Examen sous forme CCF. (Contrôle en Cours de Formation). <p>Evaluation de satisfaction de la formation en fin de formation (écrit – oral). Enquête 6 mois après la sortie de la formation.</p>
Passerelles et débouchés possibles	<p><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....</p> <p><u>Un tremplin vers des formations</u> : CAP chocolatier, CAP glacier, Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier, BTM Pâtissier.</p>