



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION



CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

Diplôme du ministère de
l'Éducation nationale de Niveau 3
inscrit au RNCP

LES OBJECTIFS :

Le titulaire de la certification de spécialisation « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique.

Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

Activités visées :

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Préparations de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Optimisation de la production en pâtisserie
- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications
- Optimisation et suivi de la production

LES DÉBOUCHÉS :

Ouvrier spécialisé de pâtisserie en entreprise artisanales, salon de thé, entreprises de traiteur ; établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration ; laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

SUITE DE PARCOURS :

- BTM chocolatier confiseur
- BM pâtissier chocolatier confiseur glacier traiteur

LES +++ DE LA FORMATION :

- Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.
- Accès possible à l'internat, la restauration
- Aide au petit équipement.

CMA FORMATION

Centre de Formation de Sainte-Clotilde
0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence 98 97 022 98 97



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**





CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE

NIVEAU 3

PUBLIC

Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

CONDITIONS D'ACCÈS ET PRÉ-REQUIS

Titulaire du CAP pâtissier ou du bac professionnel boulanger-pâtissier.

EQUIVALENCES PASSERELLES

Pas d'équivalence
Pas de passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en aout ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété
Copie de la pièce d'identité
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.
Stagiaires de la formation professionnelle : prise en charge possible en fonction du statut et des droits acquis.
Coût de la formation : nous consulter pour devis

Montages et finitions des produits finis

Transformer les fruits frais et secs

Mettre en valeur la production

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimiser la production en pâtisserie

DURÉE

1 an en alternance

MODALITES

Présentiel 1 semaine sur 3 en centre de formation

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

- Suivi pédagogique et évaluation des acquis en centre de formation et en entreprise
- Examen final ponctuel
- La certification peut être acquise par blocs de compétences capitalisables.
- Les inscriptions aux examens sont conditionnées à la validation du nombre d'heures de formation effectués en centre.
- L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Moyens techniques : salles de formation, salles informatiques, plateaux techniques modernes et équipés
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

Saint-Denis : 0262 21 04 35 - Saint-Pierre : 0262 96 12 40
Saint-Paul : 0262 45 52 52 - Saint-André : 0262 46 62 00



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

