

CERTIFICAT DE SPECIALISATION

PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



OBJECTIFS :

Conduire une production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches.
Réaliser les préparations de base, les montages et finitions.
Optimiser la production en pâtisserie

PROGRAMME DE FORMATION ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

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
Réalisation de pâtes et appareils
Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrication glacées non turbinées
- Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
Montages
Finitions

Optimisation de la production en pâtisserie

- Choix et valorisation des techniques et matières d'oeuvre selon les fabrications
Sélection des matières premières en fonction des fabrications
Gestion des techniques selon les fabrications
Communication et valorisation de la production auprès du personnel de vente
- Optimisation et suivi de la production
Planification de la production
Suivi et analyse de la production
Mise en oeuvre des règles d'hygiène, de sécurité et de gestion durable des ressources

PUBLIC VISÉ

Demandeurs d'emploi
ayant validé un projet
professionnel
Apprentis

PRÉREQUIS

Être titulaire de:
CAP Pâtissier

LIEU DE FORMATION

Ecole des métiers CFA82 11
rue E. Mercadier
82000 Montauban
8h | 12h - 13h30 | 16h30

TARIFS

Contrat d'apprentissage :
prise en charge par
l'OPCO Autres dispositifs :
nous contacter

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Salles équipées Matière d'oeuvre et matériel
professionnels fournis
Formateurs qualifiés et expérimentés
Apprentissage actif
Formation en présentiel

SUIVI ET ÉVALUATIONS

Evaluation des acquis tout au long de l'année.
Evaluations écrites et orales, QCM Travaux
pratiques.
Carnet de liaison et visites en entreprise

ecoledesmetier82.fr

contact@edmcfa82.fr

05 63 03 53 39

DÉLAIS D'ACCÈS

A la signature du contrat
Rentrée en septembre

MODALITÉS D'EXAMEN

Examen ponctuel.
Pas de possibilité de valider un ou plusieurs
blocs de compétences

POURSUITE D'ÉTUDES

CAP Chocolatier Confiseur BTM Pâtissier,
confiseur, glacier et traiteur

EN ALTERNANCE

APPRENTIS
Stagiaires FC : 400h CFA en 1 an

ACCÈS HANDICAP

Contactez notre référente handicap:
k.boukri@edmcfa82.fr

DÉBOUCHÉS

Boulangier
Commerçant en alimentation