

## 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](http://ecoledesmetier82.fr)

[contact@edmcfa82.fr](mailto: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](mailto:k.boukri@edmcfa82.fr)

### DÉBOUCHÉS

Boulangier  
Commerçant en alimentation