

CS Pâtisserie de Boutique

RNCP38761 – Echéance 01/09/2029

Objectifs de la formation

Le titulaire du CS Pâtisserie de Boutique fabrique et présente des produits de pâtisserie et de viennoiserie dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des productions réalisées. Il contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel.

Bloc 1 : Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Réaliser les pâtes et appareils
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Transformer les fruits frais et secs
- Cuire les pâtes, les crèmes et les appareils
- Assembler les éléments réalisés pour la production
- Mettre en valeur la production

Bloc 2 : Optimiser la production en pâtisserie

- Sélectionner les matières d'œuvres pour respecter un cahier des charges
- Gérer les techniques selon la fabrication
- Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente
- Planifier sa production
- Suivre et analyser la production
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité et les préconisations en matière de gestion durable des ressources

STRUCTURES ADAPTEES A L'ALTERNANCE :

- Artisanat : pâtisserie, boulangerie-pâtisserie, chocolaterie-confiserie, glacierie, traiteur
- Hôtellerie-restauration
- Grande distribution
- Industrie agroalimentaire

Emplois :

- ✓ Ouvrier de production en pâtisserie de boutique (secteur artisanal, hôtellerie-restauration, agroalimentaire, GMS, restauration de collectivités)

METHODES MOBILISEES :

- Contenus théoriques, supports de cours, travail en groupe
- Mises en situation pratique en lien avec l'entreprise
- Plateforme de révision
- Accompagnement individuel



DUREE : **420 heures sur 1 an**

DEMARRAGE : **Septembre**



RYTHME :

Alternance CFA / entreprise selon calendrier communiqué à l'inscription



LIEU :

CFA MNCA, 9 bd de la Colle Belle 06510 Carros



PREREQUIS :

Titulaire d'un CAP Pâtissier



MODALITES DE FORMATION :

Formation en alternance



MODALITES DE FINANCEMENT :

Gratuité pour l'apprenant en alternance



PUBLIC VISE :

CAP (ou niveau équivalent)



EVALUATION :

Evaluations formatives et sommatives tout au long de la formation



CERTIFICATEUR :

Ministère Education Nationale



MODALITES DE CERTIFICATION :

Examen final ponctuel



ACCESSIBILITE :

Locaux adaptés PMR

Poursuites d'études

- Poursuite vers un poste à responsabilités en pâtisserie de boutique
- Autre mention complémentaire

INSCRIPTION :

- Dossier de candidature
- Test de positionnement
- Entretien de motivation

[InserJeunes](#)

[Fiche RNCP38761](#)

[Référentiel CS Pâtisserie de boutique](#)

Email : cfacontact@nicecotedazur.org - Tél. 04 92 08 20 80 Site : cfa.nicecotedazur.org
UAI 0061909T - CFA Métropole Nice Côte d'Azur - APE 8559A