CS Pâtisserie de Boutique

RNCP38761 – Echéance 31/08/2029 – Niveau 3

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, glacerie, traiteur
- Grande distribution

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
- 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 ou Bac Pro Boulangerie pâtisserie

MODALITES DE FORMATION :
Formation en alternance

MODALITES DE FINANCEMENT :
Gratuité pour l'apprenant en alternance

PUBLIC VISE :
Tous types de publics

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

- CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie
- BTM Pâtissier glacier chocolatier confiseur traiteur

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

Mise à jour 26/10/2026