

# Certificat de spécialisation Pâtisserie, Glacerie, Chocolaterie, Confiserie spécialisées

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
NATHALIE HEBRARD  
07.88.25.63.62  
nathalie.hebrard@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salarié(e)  
Actif(ve) non salarié(e)

### Sélection :

Dossier

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

### Conditions d'accès :

\* Avoir entre 16 et 29 ans révolus

### Prérequis pédagogiques :

Avoir un CAP Pâtissier

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Ce Certificat de spécialisation renforce la spécialisation, l'adaptabilité et la responsabilité des titulaires du CAP. Il permet d'accéder aux postes de tourier, entremétier, fournier, glacier, chocolatier, confiseur et pâtissier en restauration. La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements. Il travaille dans les entreprises artisanales du commerce alimentaire ou des établissements de restauration comme les salons de thé.

## Contenu et modalités d'organisation

Le programme contient des séances de formation en : - technologie du métier - travaux pratiques (en laboratoire de pâtisserie) - sciences appliquées aux métiers de l'alimentation - gestion - arts appliqués. Par ailleurs, les séances de "restitution des vécus" permettent une progressivité des apprentissages en fonction des activités réalisées par les bénéficiaires en entreprise.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Mixte**

## Validation(s) Visée(s)

**Certificat de spécialisation pâtisserie de boutique - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

**BTM Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisée :** Participer et superviser la fabrication de toutes spécialités sucrées CAP  
**Boulangier :** Maîtriser les techniques liées à la réalisation des produits de boulangerie et de viennoiseries

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00334260</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2024	LIMOGES (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	
<b>00334363</b>	du 01/09/2023 au 30/06/2024	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	
<b>00424994</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2025	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD			
<b>00424995</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2025	Limoges (87)	CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD		Non éligible	

<b>00424993</b>	du 01/09/2024 au 30/06/2025	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00570092</b>	du 25/08/2025 au 16/07/2026	Barbezieux- Saint-Hilaire (16)	<b>CMA FORMATION BARBEZIEUX</b>	Non éligible	
<b>00557940</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Boulazac Isle Manoire (24)	<b>CMA FORMATION BOULAZAC</b>	Non éligible	
<b>00541187</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	<b>MON COMPTE FORMATION</b>	
<b>00556666</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Agen (47)	<b>CMA FORMATION LA PALME</b>	Non éligible	
<b>00541183</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00541185</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Limoges (87)	<b>CMA FORMATION LE MOULIN RABAUD</b>	Non éligible	
<b>00535269</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Saint- Germain-de- Lusignan (17)	<b>CMA FORMATION SAINT GERMAIN DE LUSIGNAN</b>	Non éligible	