

CS - Pâtisserie de boutique

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositifOrganisme responsable et
contactEIMCL 13 VENTS
Accueil
05.55.20.75.20
accueil@cfa13vents.com

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 :

CAP pâtissier ou BAC PRO boulanger-
pâtissier obtenu

Prérequis pédagogiques :

CAP pâtissier ou BAC PRO boulanger-
pâtissier obtenuContrat de
professionnalisation
possible ?

Oui

Objectif de la formation

Le titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » est spécialisé dans la production d'entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il réalise les préparations de base, les montages et finitions. Il utilise les matières premières et les techniques les plus adaptées. Il organise et suit sa production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique. Il exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable. Il exerce son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie. Activités visées : 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 Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Optimisation de la production en pâtisserie Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications Optimisation et suivi de la production

Contenu et modalités d'organisation

Compétences attestées : 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 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

Durées de la formation

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)
 Éligible au CPF

Et après ?

Suite de parcours

BTM PATISSIER

Calendrier des sessions

| Numéro Carif | Dates de formation | Ville | Organisme de formation | Type d'entrée | CPF | Modalités |
|-----------------|--------------------------------|-------|------------------------|------------------|---|---|
| 00532257 | du 11/07/2025 au 10/07/2026 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | Non éligible |  |
| 00532456 | du 11/07/2025 au 10/07/2026 | (19) | EIMCL 13 VENTS | | Non éligible |  |
| 00532457 | du 11/07/2025 au 10/07/2026 | (19) | EIMCL 13 VENTS | |  |  |