

Certificat de Spécialisation Pâtisserie de boutique

Financement

Formation professionnelle continue
Non conventionnée / sans dispositif

Organisme responsable et contact

CFA ASPECT AQUITAINE
ASPECT AQUITAINE
05.56.15.83.40
contact@aspect-aquitaine.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
Entretien

Niveau d'entrée requis :

Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)

Conditions d'accès :

Sous statut contrat d'apprentissage, nécessité d'obtenir un contrat d'apprentissage auprès d'une entreprise, accompagnement à la recherche possible par notre établissement. Renseignements sur le statut d'apprenti sur le site : www.aspect-aquitaine.fr

Prérequis pédagogiques :

Conditions : être titulaire d'un CAP Pâtissier ou du Baccalauréat Professionnel « Boulanger-Pâtissier » Prérequis : niveau scolaire et autonomie satisfaisants + information des familles et entretien préalable avec la coordinatrice apprentissage

Contrat de professionnalisation possible ?

Non

Objectif de la formation

• Se perfectionner sur les procédés de fabrication et produits finis • Optimiser les préparations de base, les montages et finitions en pâtisserie
• Développer sa créativité Le Certificat de Spécialisation « Pâtisserie de boutique » vise les activités professionnelles d'un ouvrier spécialisé en laboratoire de pâtisserie, capable d'exécuter de manière autonome les fabrications de pâtisserie de boutique : • Entremets, • Petits gâteaux
• Petits fours • Gâteaux de voyage • Tartes élaborées • Croquembouches et nougatine • Chocolaterie et confiserie • Glacerie non turbinée Cette spécialisation prend en compte les tendances et préconisations de l'alimentation durable (connaissance des produits bruts, capacité d'adaptation aux innovations...)

Contenu et modalités d'organisation

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 SOUS LE FORMAT DE 2 MODULES : Unité professionnelle (UP) - 01. Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches Unité professionnelle (UP) - 02. Optimisation de la production en pâtisserie

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)

Et après ?

Suite de parcours

Une insertion directe en entreprise ou une étape vers la poursuite d'études en BP ou BTM pâtissier.

Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00553020	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Blanquefort (33)	LYCEE PROFESSIONNEL PRIVE SAINT- MICHEL		Non éligible	