

CS PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



Niveau 3



⦿ PUBLIC

• En apprentissage

15 à 30 ans (statut RQTH, PSH et futur créateur d'entreprise : pas de limite d'âge)

• En formation continue

- Salariés
- Demandeurs d'emploi

⦿ PRÉREQUIS

- CAP pâtisserie
- Bac Pro Boulanger Pâtissier

⌚ DURÉE

1 an soit 400 heures par an

⌚ LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

€ TARIF

- **Prise en charge complète** pour un contrat d'apprentissage.
- **Prise en charge partielle ou totale** pour tout autre dispositif selon la situation et le statut du candidat : 16 € / heure (proposition d'un parcours personnalisé).

✉ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Retrouvez les modalités et délais d'accès sur notre site web (QR code)

♿ ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **PRODUIRE** des entremets, de petits gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches
- **RÉALISER** les préparations de base, les montages et finitions
- **ORGANISER** et **SUIVRE** la production en la valorisant auprès du personnel de vente en boutique
- **EXERCER** son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable

LES + CMA OCCITANIE



EXPERTISE

Ateliers et laboratoires d'application, matériel professionnel. Formateurs spécialisés dans le métier



PREMIER ÉQUIPEMENT

Votre matériel pris en charge par l'OPCO compétent



MOBILITÉ EUROPÉENNE

Un plus pour votre CV



CONCOURS

Préparation aux concours des métiers de l'artisanat



Programme

- **BC01** - Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartelettes élaborées et croquembouches
- **BC02** - Optimiser la production en pâtisserie

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en alternance
- Présentiel en groupe
- Individualisation des parcours via la digitalisation et la formation en situation de travail
- Encadrement et suivi pédagogique de l'apprenant en centre et en entreprise
Livre de formation et plateforme interactive

➤ Modalités d'évaluation

- Écrit et/ou oral, mise en situation
- Contrôle en cours de formation (CCF) et ou examen ponctuel en fin de cycle de formation
- Possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences

➤ Poursuite d'études

- BTM pâtissier
- BM pâtissier

➤ Débouchés

Le titulaire de la certification spécialisée « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie.

Retrouvez le taux d'insertion sur : www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/ et sur notre site web.

DANS NOS CMA

- | | | | |
|--------|-----------------|-----------|-----------------------|
| ➤ Aude | ➤ Gers | ➤ Hérault | ➤ Hautes-Pyrénées |
| ➤ Gard | ➤ Haute-Garonne | ➤ Lot | ➤ Pyrénées-Orientales |

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/jeunes-apprentis/devenir-apprenti



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdalle

31240 SAINT-JEAN

crma@crma-occitanie.fr

3006 Service & appel gratuits