Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique

Mis à jour le 2 juin 2026

Conditions d'entrée et prérequis

Être Titulaire d'un CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulangerie-Pâtisserie

Public visé

Jeunes et adultes de moins de 30 ans - Personnes reconnues travailleurs handicapés sans limite d'âge

Rythme

Alternance

Durée en centre

408 heures

Validation

CS Pâtisserie de Boutique niveau 3, diplôme du Ministère de l'Educatipon Nationale et de la Jeunesse

Modalités d'évaluation

Contrôle en Cours de Formation
Epreuves ponctuelles écrites

Entrée-sortie permanente

Oui

Code RNCP : 38761 : https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/38761/

Objectifs professionnels

– 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'oeuvre selon les fabrications

Contenu

RNCP38761BC01 – Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
RNCP38761BC02 – Optimiser la production en pâtisserie

Modalités pédagogiques

Formation basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes de formation en centre complétée par des périodes de formation en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation
Cours, travaux dirigés, travaux pratiques, Suivi individualisé
3 jours de formation par semaine sur 17 semaines

Profil des intervenants

Equipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.
Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise

Les plus

Taux de satisfaction
1ère session

Réussite aux examens
1ère session

Insertion professionnelle
1ère session

Durée

Durée du contrat : 1 an

Délais et modalités d'accès

Certificat de Spécialisation Pâtisserie de Boutique

Condition d'accès à la formation : signature d'un contrat d'apprentissage
Possibilité de bénéficier du service de restauration et d'hébergement si place disponible

Financements possibles

Prise en charge par l'OPCO

Poursuite de parcours

Débouchés professionnels :
Ouvrier spécialisé en pâtisserie en boulangerie-pâtisserie artisanale, établissements spécialisés de type salon de thé, entreprises de traiteur et d'organisation d'événementiels, établissements de restauration et d'hôtellerie-restauration, laboratoires de pâtisserie en grande et moyenne distributions.

Référent handicap

Nos référents handicap sont à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation.

Réseau

- GRETA-CFA Lorraine Sud
- Lycée André Malraux 13 rue de l'Epinette - BP 20160
  88200 REMIREMONT
- greta-lorraine-sud@ ac-nancy-metz.fr
- 03 29 62 53 56