

CERTIFICATION DE SPÉCIALISATION SPÉCIALITÉ PÂTISSERIE DE BOUTIQUE



ACCÈS FORMATION ET TARIFS :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Formation Continue*

Financements par l'OPCO d'entreprise.
*Contactez-nous pour un devis.

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 1 an

Pré requis : CAP Pâtissier ou Bac
Pro Boulanger Pâtissier

Date d'inscription maximum : Décembre

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1207 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Produire d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Mettre en valeur sa production

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Des formations appliquées aux métiers avec mise en situation sur plateaux
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 3
- En présentiel
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le titulaire de ce diplôme occupe un poste d'ouvrier spécialisé en pâtisserie. Il peut ensuite se spécialiser dans un autre diplôme. Il peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle ou après avoir obtenu un brevet technique des métiers (BTM).

Le titulaire de ce diplôme 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.



Métiers de l'Alimentation

| | ARDENNES | AUBE | MARNE | HAUTE-MARNE | ACCÈS FORMATION |
|---|----------|------|-------|-------------|-----------------|
| BOULANGERIE | | | | | |
| CAP Boulanger | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | APP, CP, FC |
| CS Boulangerie Spécialisée * | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | APP, CP, FC |
| BP Boulanger | | | ✓ | | APP, CP, FC |
| CS Techniques du Tour en Boulangerie et en Pâtisserie | | | ✓ | | APP, CP, FC |
| PÂTISSERIE | | | | | |
| CAP Pâtissier | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | APP, CP, FC |
| CS Spécialité Pâtisserie de Boutique | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | APP, CP, FC |
| BTM Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur-Traiteur | | | ✓ | ✓ | APP, CP, FC |

* Formations pouvant se dérouler sur un site différent en fonction des effectifs

APP : Contrat d'apprentissage / CP : Contrat de professionnalisation / FC : Formation continue

TAUX DE RÉUSSITE AUX EXAMENS SESSION 2025 : 90,91 %

TAUX D'INSERTION ET DE POURSUITE D'ÉTUDES 2025 : 85,30 %



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

NOS CENTRES :

ARDENNES

129 avenue Charles de Gaulle
08008 Charleville Mézières Cedex
03 24 33 02 24
contact08@almea-formations.fr

AUBE

9 rue Robert Keller
10151 Pont Sainte Marie Cedex
03 25 81 08 01
contact10@almea-formations.fr

MARNE

32 rue Benjamin Franklin
51016 Châlons-en-Champagne Cedex
03 26 69 25 85
contact_51@almea-formations.fr

HAUTE-MARNE

1 rue Albert Camus
52904 Chaumont Cedex 9
03 25 35 09 09
contact-52@almea-formations.fr