



Pâtisserie de boutique

Certificat de Spécialisation

Certification officielle de niveau 3 inscrite au RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles)

[Fiche RNCP38761](#) certifiée par le Ministère de l'Education Nationale et de la Jeunesse, code NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Objectifs

Le titulaire du Certificat de Spécialisation « 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.



Métiers visés

Ouvrier pâtissier très qualifié dans des entreprises artisanales, des établissements privés (salon de thé), des entreprises de traiteur ou d'organisation d'événementiels, des établissements de restauration ou d'hôtellerie.

Public visé

- Apprentis
- Candidats en poursuite ou reprise d'études
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Public en reconversion professionnelle

Pré-requis

- Être titulaire du CAP Pâtissier ou d'un Bac Pro Boulanger-Pâtissier
- Test de positionnement



Blocs de compétences

BC01. Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches

- Réalisation de pâtes et appareils
- Préparation de crèmes, dérivés de crèmes et fabrications glacées non turbinées
- Transformation des fruits frais et secs
- Cuisson des pâtes, des crèmes et des appareils
- Élaboration et montages de croquembouche

BC02. Optimisation de la production en pâtisserie (réalisation d'un portfolio numérique)

- Choix et valorisation des techniques et matières d'œuvre selon les fabrications
- Optimisation et suivi de la production
- 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

Modalités d'évaluation

Une session d'examen en présentiel par an.

Les compétences des candidats sont évaluées par un jury d'une :

- Évaluation orale (constitution d'un portfolio numérique)
- Évaluation pratique





Délais d'accès et méthodes pédagogiques

- Inscription et démarrage tout au long de l'année, en fonction du projet du candidat
- Une pédagogie adaptée à chaque profil à distance, en présentiel ou en mode hybride
- Ateliers, coaching examens, masterclass
- Des formateurs experts du métier
- Un accès illimité à la plateforme de formation digitale et à l'ensemble des ressources pendant la durée de la formation
- Un accompagnement individuel continu et personnalisé
- Accompagnement à la recherche d'alternance

Durée de la formation

- **A partir de 420 heures (ajustable en fonction du profil)**
- **Alternance entre périodes de formation et périodes en entreprise**

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent au sein d'entreprises disposant d'un laboratoire de pâtisserie artisanale : pâtisseries et boulangeries-pâtisseries artisanales, 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.

Inscription tout au long de l'année

Financements

- Contrat d'apprentissage ou de professionnalisation
- CDI apprentissage
- France Travail
- CPF
- Entreprise

Prise en charge à 100% possible selon le dispositif de financement

Tarif

Pour les particuliers, le tarif est fixé à 4 550€

Lieux de formation

Paris, Golfe de Saint-Tropez, Toulon, Bordeaux, Toulouse, Lille, Aix-en-Provence, Lyon, Perpignan, Nantes
Nous consulter pour la disponibilité du lieu

Accessibilité PMR : adaptation en fonction du handicap.
Nous consulter pour plus d'informations

Passerelles, équivalences et suites de parcours

Après avoir obtenu le CS Pâtisserie de boutique, il est possible d'élargir ses compétences en préparant le CS "Desserts de restaurant" ou "CS Techniques du tour en boulangerie et pâtisserie"

Indicateurs de résultats

Les indicateurs de résultats ne sont pas encore disponibles.
Premières sessions de formation en cours





AUGUSTE ACADÉMIE

contact@auguste-academie.com

+33 4 12 28 03 92

www.auguste-academie.com

Centre de formation continue enregistré sous le numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Code APE : 8559B / CFA N° UAI : 0831781 K