RNCP 38761

CS Pâtisserie de boutique

Compétences globales

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.

Objectifs de formation

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*
- *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*
- *Montages et finitions des produits finis dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*

Optimisation de 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*
- *Optimisation et suivi de la production*

Règlement d'examen

Les épreuves se passent en examen ponctuel.

E1 : **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

E2 : **Optimisation de la production en pâtisserie**

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

Méthodes utilisées

Presentiel:

- Cours en salle /plateaux techniques pédagogiques
- Travail de groupe avec ou sans outil informatique
- Utilisation de l'outil numérique
- Retours d'expérience entreprises, professionnalisations - livret d'apprentissage

Distanciel:

- Synchrone (visio), asynchrone (mails) en fonction des impératifs, plateforme de formation

Modalités d'évaluations

- Au moins une évaluation par année, par matière adapté au type d'épreuve préparée (oral, écrit, pratique)
- Examen blanc

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Ne pas hésiter à contacter notre référente handicap Mme Marielle HILAIRE.

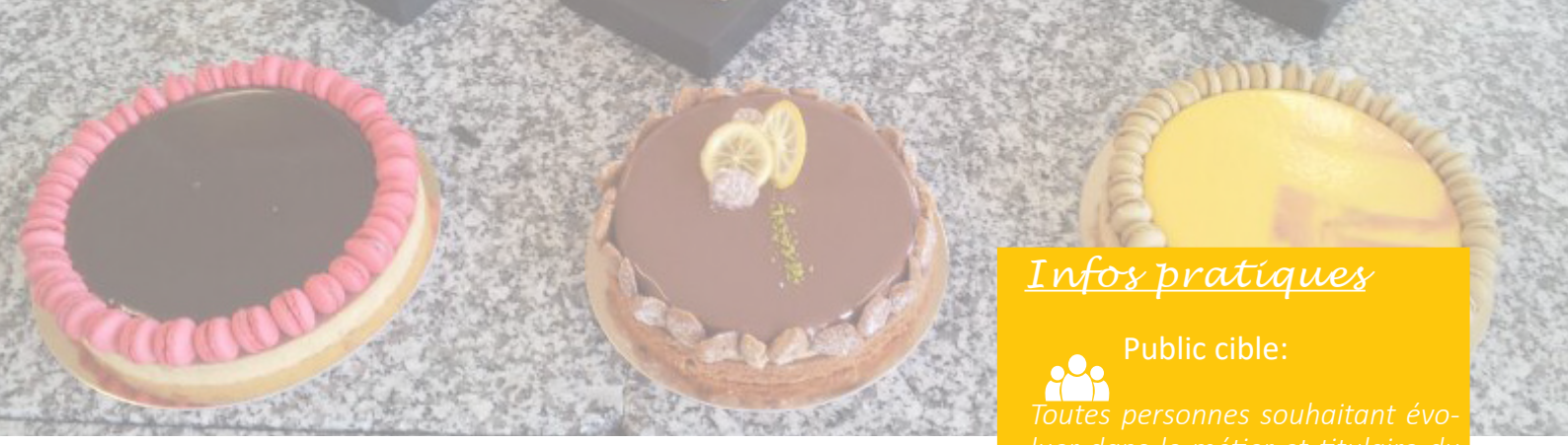
Institut de Formation Professionnelle 43 - CFA Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias - 43370 BAINS

Tél. : **04 71 57 98 00**

www.ifp43.fr

E-mail : contact@ifp43.fr

MAJ - 03/26



Qualités requises

- Attentif et minutieux
- Bonne résistance physique
- Rigueur et organisation
- Autonomie
- Aisance manuelle
- Créatif

Conditions d'accès

La formation se prépare en alternance sous contrat d'apprentissage (de 16 à 29 ans, pas de limite d'âge pour les personnes ayant une RQTH).
Le CS Pâtisserie de boutique, est accessible aux jeunes titulaires du:

- CAP Pâtissier

Attention, l'admission ne sera définitive qu'après avoir signé un contrat d'apprentissage.

Accessible en formation continue

Délai d'accès:
Il est individualisé en fonction de la période et du traitement administratif.
Entrée: fin septembre-début octobre
Sortie: juin

RNCP 38761
Date d'enregistrement : 01/09/2024
Certificateur : Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Débouchés

Plusieurs possibilités s'offrent aux titulaires du CS Pâtisserie de boutique :

- *Accès direct à l'emploi*
  - *A l'issue de la formation*
  - *A moyen terme :*
    Responsable de fabrication
- *Poursuite d'étude*
  - *BTM Pâtissier (proposé à l' IFP 43)*

Infos pratiques

Public cible:
Toutes personnes souhaitant évoluer dans le métier et titulaire du CAP Pâtissier.

Diplôme:
CS , niveau 3.

Type de formation:
Formation en alternance,
1 semaine en CFA et 2 semaines en entreprise.

Durée:
1 année de formation dont 420h en centre et 1225h en entreprise (base 35h semaine).

Tarif:
Formation gratuite en apprentissage et financée par les OPCO (Opérateurs de compétences)

Laboratoire de pâtisserie - IFP 43

www.ifp43.fr

Plus d'information

Institut de Formation Professionnelle 43
Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel de Haute-Loire
220 Rue des Camélias 43370 Bains
Tél. : 04 71 57 98 00 - contact@ifp43.fr