CS PÂTISSERIE EN BOUTIQUE

Mise à jour le : 15/04/2024
Selon arrêté du 05/01/2024 portant création du diplôme
J.O. du 30/01/2024
RNCP : 38761 Date de publication : 26.03.2024
Organisme certificateur : Éducation Nationale

PRÉREQUIS ET PUBLIC CONCERNÉ :

Être titulaire du CAP Pâtisserie ou d'un Bac Pro Boulanger Pâtissier
Tout public âgé de 16 à 29 ans révolus.
Statut de salarié sous contrat d'apprentissage

DÉLAI D'ACCÈS :

Quand puis-je entrer en formation ? Après validation des missions par le conseiller GRC et sous réserve de Signature d'un contrat d'apprentissage au plus tard le 30/09 de l'année en cours.
Quand débutent les cours ? Dès septembre de l'année en cours.

CANDIDATURE :

Faire une pré-inscription via le site internet du C2M.

COÛT DE LA FORMATION :

Formation gratuite et rémunérée pour l'apprenant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.
Tenue et / ou équipement professionnel OFFERT. Un achat complémentaire peut-être demandé.

LIEU DE FORMATION :

C2M – Campus des Métiers de Marzy -
21 rue des Carrières – 58180 MARZY

RYTHME D'ALTERNANCE ET DURÉE

Formation de 1 an, pour une durée totale de 400 h à raison de 1 semaine au C2M et 3 semaines en entreprise.

LES + DU C2M :

Les formateurs du campus sont des experts de leur domaine : chefs d'entreprise, manageur, années d'expérience en tant qu'acheteur et vendeur, commercial, etc…

Une aide au recrutement : nos conseiller relations jeunes et entreprises sont à la disposition du/de la futur(e) apprenti(e) pour l'accompagner dans ses démarches (rédaction CV et LM / ciblage entreprises, préparation aux entretiens, etc …).
Votre contact privilégié : **Séverine CHATENET : 03 86 60 18 20**

Le campus est doté d'un référent handicap, interlocuteur des bénéficiaires, des familles et des entreprises.
La formation est accessible au public en situation de handicap.
Votre contact privilégié : **Alexandra KAUSCH : 03 86 60 99 43**

Une formation gratuite et rémunérée via un contrat d'apprentissage

Internat et restauration sur place

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Le/la titulaire de la mention complémentaire « Pâtisserie de boutique » occupe un poste d'ouvrier très qualifié en pâtisserie. Il se perfectionne dans la production de desserts et se spécialise dans celle d'entremets, de gâteaux et petits fours, de gâteaux de voyage, de tartes élaborées et de croquembouches. Il exerce principalement son activité au sein d'un laboratoire de pâtisserie.

COMPÉTENCES VISÉES :

- Avoir un sens artistique et créatif
- Montrer de la curiosité pour la gastronomie en général
- Apprécier le travail en équipe
- Être organisé et discipliné
- Être polyvalent et dynamique

ACTIVITÉS ET PROJETS TYPES EN ENTREPRISE :

- Produire des entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Préparer des crèmes, des dérivés de crèmes et des fabrications glacées non turbinées
- Approvisionner le laboratoire de pâtisserie
- Conserver les productions
- Entretenir les locaux et matériels de production

MODALITÉS D'ÉVALUATION :

Selon les critères d'évaluation du référentiel :

- Évaluations ponctuelles formatives dans chacune des matières pour vérifier les acquis
- Moyenne générale est supérieure ou égale à 10/20
- 1 examen blanc (évaluation sommative) 2ème année
- 1 examen final qui validera le diplôme préparé si la moyenne générale et la moyenne dans le domaine professionnel sont supérieures ou égales à 10/20

CONTENU DE LA FORMATION :

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Production d'entremets, petits gâteaux et petits fours, gâteaux de voyage, tartes élaborées et croquembouches
- Optimisation de la production en pâtisserie
- Sciences appliquées à l'hygiène et l'alimentation
- Gestion appliquée

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

-

POURSUITES ET DÉBOUCHÉS :

POURSUITES D'ÉTUDES

- CAP Chocolatier confiseur
- CAP Boulanger (proposé au C2M)
- BTM Pâtissier confiseur glacier traiteur

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

- Pâtissier en tant qu'ouvrier qualifié ou chef dans une entreprise artisanale, dans un restaurant gastronomique, chez un traiteur ou dans la grande distribution

Moyens techniques et méthodes pédagogiques

Les enseignements sont réalisés en présentiel.

Alternance de travaux pratiques en atelier, de mises en situations professionnelles, d'études de cas et d'apports théoriques.

Tous les moyens du Campus sont mis à disposition des bénéficiaires :

- Laboratoires/Ateliers équipés des matériels et outils nécessaires à l'exercice de la profession
- Salles de cours équipées de vidéoprojecteur et ordinateur / Salles informatiques
- Centre de ressources et accès aux plateformes pédagogiques